

BODEGA MANO A MANO

I.G. Vinos de la Tierra de Castilla

Dirección: Ctra. CM 412 Km. 100

Página web: bodegamanoamano.com

Año de fundación: 2006

Producción media anual: 500.000 botellas



Viñedo: Mano a Mano elabora sus vinos a partir de 330 hectáreas de viñedos propios de las cuales 300 se ubican en Finca La Dehesa en Alhambra (Ciudad Real) y 30 en Finca Sierra de La Solana (Herencia, Ciudad Real). Además, la bodega controla 100 hectáreas aproximadamente, repartidas por las provincias de Ciudad Real y Cuenca.

Ubicación: Alhambra, Ciudad Real

Altitud: 700 m.

Clima: Continental extremo.

Precipitaciones medias: 300 l./metro cuadrado al año

Suelos: Arenosos de poca profundidad y muy pobre.

Edad del viñedo: 50 años de media.

Sistema de poda: Sistema tradicional, en vaso

Marco de plantación: Marco Real (2,5 x 2,5)

Densidad de plantación: 1.600 cepas por hectárea

Producción media: 2.000 Kg/ha.

Variedades: Tempranillo, Syrah y Touriga Nacional.

Depósitos de fermentación: Depósitos con distintas capacidades, que van desde 50.000 hasta 5.000 kg. El objetivo es poder adaptarse a las distintas elaboraciones que se llevan a cabo en la bodega.

Crianza: Mano a Mano cuenta con un parque total de 1.200 barricas, de las cuales el 10% son de roble americano y el 90% de roble francés.

Vinos: Mano a Mano, Venta La Ossa Tempranillo, Venta La Ossa Syrah, Venta La Ossa TNT

VENTA LA OSSA TEMPRANILLO 2015

ORIGEN: Amplio en su concepción y en su origen, este vino surge en la búsqueda de viñedos viejos en Castilla la Mancha, con una viticultura tradicional y zonas algo más altas de lo normal. Todo ello, con el objetivo de buscar ese punto de madurez, que es tan difícil de encontrar en el viñedo manchego. Es la complejidad en estado puro.

PRODUCCIÓN TOTAL: 25.000 botellas

COSECHA: 2015

CARACTERÍSTICAS DE LA ANADA: La climatología favoreció un ciclo con excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo. Un otoño e invierno secos y con temperaturas más altas y la primavera con algo más de lluvias y con temperaturas suaves dio lugar a una vendimia más adelantada, y con una cosecha en el estado óptimo de maduración. Entre las características los vinos de la cosecha 2015 poseen una carga frutal intensa, así como unos taninos muy elegantes. Vinos tintos de gran complejidad aromática, que destacan por su finura y elegancia.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 12 meses en bodega francesa

ELABORACIÓN: La vendimia se realiza a mano en su totalidad. Una vez en bodega la uva pasa por una doble mesa de selección. Para la crianza se seleccionan las maderas y tostados que, en su conjunto, aportan una gran variedad de matices (cremosidad, aromas a canela o a pimienta). Se realiza un trabajo totalmente independiente con cada una de las barricas.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: 50-80 años

SUELO: Arenosos, calizos y algo de arcilla.

CLIMA: continental y mediterráneo

NOTA DE CATA:

Fruta roja y negra bien madura con notas que nos recuerdan a bajo bosque, jara, romero y tomillo, todo bien ensamblado con los toque del roble. En boca es potente, sabroso, largo, que invita a seguir bebiendo.

MARIDAJE:

Ideal para degustar con carnes rojas, guisos tradicionales, asados. Perfecto como aperitivo acompañando a quesos manchegos curados y semicurados.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 14,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: >2 g/L

PUNTUACIONES:

GUÍA PEÑÍN 2016 · Venta La Ossa 2012

93ptos.

STEPHEN TANZER · Venta La Ossa 2012

90ptos.

MANO A MANO NACE EN 2006 en Alhambra, Ciudad Real. Desde que nace, apuesta fuerte en la tierra vitivinícola por antonomasia, donde se concentra la mitad del viñedo español. La Tempranillo de Mano a Mano se diferencia de otras regiones por su capacidad para adaptarse a las condiciones de sequía, dando vinos más robustos de intenso sabor y color.



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Venta La Ossa
Vinos de la Tierra de Castilla.
AÑADA 2015
VARIEDAD 100% Tempranillo
CRIANZA 12 meses