

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 1.500 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 SYRAH 2015

ORIGEN: Estamos ante uno de los Syrah mejor implantados en la zona de la Mancha. Un ejemplo de la excelente adaptación de la Syrah en nuestra finca La Solana en tierras de La Mancha. Se trata de un vino contundente, goloso y mineral cargado de tributos. Muy sugestivo

PRODUCCIÓN TOTAL: 20,000 botellas

COSECHA: 2015

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: 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% Syrah

CRIANZA: 12 meses en barrica francesa de 1 y 2 usos

ELABORACIÓN: Vendimia seleccionada en cajas. En bodegas se lleva a cabo una segunda selección de la uva con el objetivo de garantizar la mayor calidad. Para la crianza se seleccionan las maderas y tostados que, en su conjunto, aportan gran variedad de matices (cremosidad, aromas a canela, a pimienta...) Durante el período de crianza las barricas se trabajan de forma independiente según sus diferentes características. El control del proceso y la temperatura resulta fundamental.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: 18 años

SUELO: Arenosos, calizos y algo de arcilla.

CLIMA: continental y mediterráneo

NOTA DE CATA:

Nariz golosa de fruta roja, cremosa, canela, muy intensa, con toques herbáceos. Boca sabrosa, redondo, equilibrado. Largo, con retrogusto a fruta roja y especias.

MARIDAJE:

Perfecto para disfrutar con carnes rojas o platos elaborados con aves de caza.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 14.5 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: < 2g/L

PUNTUACIONES:

GUÍA PEÑÍN 2016 · Venta La Ossa 2012

91ptos.

WINE SPECTATOR · 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.

MARCA Venta La Ossa Syrah
I.G Vinos de la Tierra de Castilla.
AÑADA 2015
VARIEDAD 100% SYRAH
CRIANZA 12 meses