

BODEGA MANO A MANO

I.G. Vino de la Tierra de Castilla y León

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 TNT 2014

ORIGEN: Exclusivo y original, TNT nace de la aclimatación de la portuguesa variedad Touriga Nacional en nuestra finca experimental de La Solana. En este caso, rociado con algo de nuestro mejor Tempranillo, y matizado con su medido paso por una excepcional barrica, sorprende a todos por su intensidad y carácter balsámico. Una experiencia.

PRODUCCIÓN TOTAL: 5.000 botellas

COSECHA: 2014

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: El 2014 fue cálido y con precipitaciones algo más bajas. Un año ligeramente cálido, marcado por un verano seco y caluroso. Tras un ciclo vegetativo con una climatología favorable, el viñedo presentaba una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del envero. Los vinos muestran una magnífica intensidad de color, se aprecian aromas frutales, especialmente frutas negras y rojas, así como notas especiadas y en boca destaca el equilibrio y el potencial tánico.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 85% Touriga Nacional, 15% Tempranillo

CRIANZA: 12 meses en barrica de roble francesa

ELABORACIÓN: Vendimia 3ª semana de septiembre en cajas y posterior selección en mesa una vez en bodega. Fermentación maloláctica en barrica.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: 10 años

SUELO: Un vino procedente de un único viñedo en Finca La Solana en el corazón de la Mancha sobre una ladera de suelo arcillo-arenoso.

CLIMA: continental y mediterráneo

NOTA DE CATA:

En nariz laurel y notas balsámicas se combinan con la fruta en un fondo de violetas en conjunto, fresco, complejo y elegante. En boca es redondo, sabroso y largo, dejando esa sensación balsámica y floral en el retrogusto.

MARIDAJE:

Carnes rojas y caza.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2g/L

PUNTUACIONES:

GUÍA PEÑIN 2015 · Venta La Ossa TNT 2012

94ptos.

WINE ADVOCATE · Venta La Ossa TNT 2012

91ptos.

STEPHEN TANZER · Venta La Ossa 2012

91ptos.

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 Tnt
Vinos de la Tierra de Castilla.
AÑADA 2014
VARIEDAD Touriga Nacional y
Tempranillo
CRIANZA 12 meses