

# 'Martelo' Rioja Reserva 2015

## La Rioja Alta - Torre de Oña



Ein moderner Rioja in schönster Ausprägung! Ein Spitzen-Jahrgang, alte Reben und große Höhe sorgen hier dafür, dass saftige Frucht und Finesse harmonisch Hand in Hand geben. Das entlockt dem Guía Proensa große 97 Punkte. Schon jetzt sehr zugänglich.

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>La Rioja Alta - Torre de Oña</b>
Region	<b>Rioja</b>
Rebsorte(n)	<b>Tempranillo Mazuelo Garnacha Viura</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>14,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2032</b>
Ausbau	<b>Barrique</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### **94+/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate**

"I found a very complete 2015 Finca Martelo that followed the style and the quality path of the previous vintages. The release of this wine was an important milestone for Torre de Oña, where they look for the typicity of Rioja Alavesa through a blend of old-vine Tempranillo with 6% other varieties (Mazuelo, Garnacha and even white Viura). 2015 was a healthy harvest, and the wine shows a nice combination of power and elegance. It's clean and modern but with a traditional twist, some developed aromas and very fine chalky tannins from the limestone-rich soils." - Luis Gutiérrez

### **97/100 Punkte Guía Proensa**

"Facettenreich und tief in der Nase, elegante Fruchtnuancen, die durch die Reife fein ausgeprägt sind. Ausgewogen, mit Verve, schmackhaft, ausdrucksvoll und fein, anhaltend."

## **Bewertungen und Pressestimmen**

### **94 Punkte - Guía Peñín**

"Colour: dark-red cherry, garnet rim; Aroma: ripe fruit, aged wood nuances, tobacco, sweet spices; Flavour: spicy, round tannins, long."

### **94 Punkte - Tim Atkin**

## **Wine in Black Bewertung: 96P**

Die Bodegas Torre de Oña befindet sich seit dem Jahr 1995 in Besitz von La Rioja Alta, mit dem sich dieses große, klassische Rioja-Haus eindeutig der Moderne zugewandt hat. Während im Stammhaus weiterhin die großen Namen wie Viña Ardanza und die Gran Reserva 904 entstehen, steht Torre de Oña für einen anderen Wein-Stil. Und den repräsentiert der Top-Wein 'Martelo' Rioja Reserva in Reinform: intensive, lebendige Frucht, sehr frühe Trinkreife und polierte Tannine. Die internationale Weinkritik zeigt sich unisono begeistert und lobt vor allem die große Eleganz dieses Weins. Es ist sicherlich kein Zufall, dass Torre de Oña entschied, ihn - ganz untypisch für die Rioja - in eine Burgunderflasche zu füllen. Wie immer ist auch die Weinkritik wieder angetan: 3x 94 Punkte kommen von Tim Atkin, José Peñín und Robert Parker, während Andrés Proensa sogar 97 Punkte auslobt.

## **Tasting Note**

Wer den modernen Rioja-Stil liebt, der kommt an diesem Wein nicht vorbei. Schon die Nase ist von intensiven Fruchtaromen geprägt, mit Noten von dunklen Beeren und Zwetschgen. Nach einiger Zeit im Glas gesellt sich ein dezenter Vanilleton hinzu, ergänzt von würzigen Anklängen, die an Nelken denken lassen. Am Gaumen beeindruckend weich und vollmundig, die kaum wahrnehmbaren Tannine sorgen für eine wunderbar cremige Textur, die aufgrund der schönen Säurestruktur niemals fett, sondern stets frisch und animierend wirkt.

## **Passt zu**

Kurzgebratenes Fleisch - etwa Lammfilet, nur kurz von der Pfanne geküsst - findet in diesem Wein einen kongenialen Partner. Doch auch Liebhaber mediterran gewürzter Pilzgerichte werden am 'Martelo' ihre Freude haben.

## **Weingut**

Die Bodegas Torre de Oña ist in Párganos, Laguardia, in der Rioja Alta beheimatet. Sie wurde 1988 gegründet und 1995 von der legendären Bodegas La Rioja Alta übernommen, die seitdem die Geschicke des Hauses bestimmt. Und wie alles, was La Rioja Alta in die Hand nimmt, ist auch Torre de Oña zu einem echten Juwel herangereift. Und dies geschah - auch das typisch für La Rioja Alta - mit viel Zeit und Geduld. So wurden die Kellieranlagen komplett saniert, die Weinberge rekultiviert und die Abfüllanlagen ganz neu installiert.

Als dann 2005 mit Julio Sáenz noch ein Top-Önologe das Team komplettierte, war die 10 Jahre währende Modernisierung abgeschlossen. Heute umfasst das Weingut 65 Hektar bester Lagen, wobei vor allem die Finca San Martín und Martelo hervorragen. Natürlich ist der

Tempranillo hier der Star in den Weingärten, zu dem sich die kleinen Parzellen Mazuelo, Garnacha und Viura gesellen. Aktuell gibt es nur vier Weine, den Top-Wein Martelo, eine Reserva, eine Crianza und exklusiv für Wine in Black die Viña San Martín Crianza.

## **Vinifikation**

Die Trauben für den Torre de Oña 'Martelo' Rioja Reserva 2015 stammen von den ältesten Weinbergen der Bodega - die Reben sind mehr als 60 Jahre alt. Zu 95 % wird der Wein aus Tempranillo vinifiziert, hinzu kommen kleine Anteile Mazuelo, Garnacha und Viura. Handlese gehört hier natürlich zum Pflichtprogramm. Die gelesenen Beeren werden in kleinen Behältern zum Weingut transportiert. Dort werden die Trauben vollständig entrappt und neun Tage kaltmazeriert. Die anschließende malolaktische Fermentation dauert fast 100 Tage. Der zweijährige Ausbau erfolgt schließlich in Barriques aus amerikanischer (80 %) und französischer Eiche (20 %).