



# ONTAÑÓN LAGARNACHA

2020

## VARIEDADES

100% garnachas de Quel. Rioja Oriental.

## VITICULTURA

Ontañón Garnacha nace para adentrarse en la finura y elegancia de la rica tradición de los vinos finos de garnacha de Rioja Oriental, en concreto de Quel, donde estamos realizando desde hace una década un metódico trabajo de recuperación de esta variedad apostando por los clones ancestrales de la zona, sus suelos pobres y por la altura en viñedos que se encuentran en zonas límites de cultivo para esta variedad. En la elaboración de Ontañón LaGarnacha ensamblamos diferentes parcelas de viñedo de la Sierra de Yerga, pequeñas fincas remotas de garnachas, de edades que en ocasiones superan los treinta años y que se asientan en una amalgama de suelos pobres en laderas y carasoles.

## COSECHA 2020

Un año complejo en el campo riojano. La calidad de la cosecha venía condicionada por cierta inestabilidad en la meteorología previa, con precipitaciones medias por encima de 550 (alta con respecto a otras campañas) y accidentes como el granizo. Tras una brotación explosiva temprana, se alcanzó un final de ciclo con un peso de la baya estable y superior al del año 2019 y una maduración fenólica perfecta. Las ligeras precipitaciones del mes de septiembre, acompañadas con la entrada de viento norte y descenso de las temperaturas nocturnas propiciaron un mayor equilibrio y mejora de los parámetros cualitativos. La calidad de la uva fue incrementándose conforme iban pasando los días previos a la vendimia.

## ELABORACIÓN

Para la extracción de los aromas clásicos de estas garnachas riojanas, trabajamos con diferentes temperaturas en la fermentación.

- 8 grados en la maceración prefermentativa
- 28 grados en el comienzo de la fermentación para la extracción de color
- 23 grados para la fijación de los aromas frutales

Buscamos el tanino dulce y envolvente, la sensación de sedosidad en boca. Los taninos dulces de estas garnachas se ensamblan con el tanino de la barrica de roble francés y americano en los cinco meses que se extiende la crianza. Las barricas tienen las duelas de roble americano y las tapas de roble francés. El porcentaje de contacto del vino con el roble es el siguiente:

- 70 % americano
- 30 % francés

El resultado es una sensación de largura, finura y redondez en boca, es decir, la finura que buscamos en un vino que expresa a la perfección la personalidad de la garnacha queleña.

## CATA

**Color:** Vino brillante, rojo guinda, con mucha viveza y con tonos más cubierto en sus bordes.

**Aroma:** Nariz muy varietal, dotado de enorme complejidad y mucha elegancia. Notas florales que van hacia la fruta roja como la frambuesa y las fresas con una sensación mineral y fresca.

**Sabor:** Acidez vibrante, persistente en boca y muy envolvente. Elegancia que se sostiene en un paso sedoso y delicado.

**Grado alcohólico:** 14,5 % Vol.

