

ONTAÑÓN NATURA

SIN
SULFITOS
AÑADIDOS

2020

VARIETADES

100% tempranillo

VITICULTURA

Las uvas provienen de uno de los viñedos más emblemáticos de Ontañón Familia: **Los Palos de Tanis, La Pasada y Viña María**, en la Sierra de Yerga, un paraíso de Rioja Oriental con un suelo muy pedregoso de textura franca. Se comenzaron a plantar a principios de los años noventa del siglo pasado y cuentan con una altura media que van de los 680 metros a los 800 en diferentes perfiles orográficos.

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

En este vino prescindimos por completo de la utilización de sulfitos tanto en el viñedo como durante su elaboración en la bodega. Una de las condiciones esenciales es mantener un perfecto estado sanitario durante toda la vinificación. Las uvas se vendimian a mano y se transportan en pequeñas cajas a la bodega. Se realiza una rigurosa selección y tras el despallado, se introducen en lagares con nieve carbónica para evitar cualquier proliferación bacteriana. La fermentación se desarrolla durante siete días en los que mediante la técnica del bazuqueo se introduce el sombrero en el mosto para lograr una extracción muy alta de aromas y color. Sólo se descubre el mosto yema (el que fluye por sí mismo) y realiza la maloláctica con temperatura controlada en barricas durante dos semanas. Para evitar la utilización de sulfitos, se realiza una decantación con clarificantes y filtrados naturales de origen vegetal antes de pasar a barricas de roble americano en los que se cría durante quince meses antes de ser embotellado.

CATA

Color: Limpio, brillante y con una gran capa de color rojo cereza picota con irisaciones rubí.

Aroma: Intenso, potente y de equilibrado bouquet. En un primer momento aparecen toques a moras, arándanos, casis, así como frutas compotadas como higo y ciruela. Destaca su acusada mineralidad y sus recuerdos a trufa, sotobosque y notas balsámicas. También aparecen aromas especiados, incienso, café y ahumados.

Sabor: Vino muy equilibrado, carnoso y persistente. Presenta una marcada acidez muy equilibrada debido al peso de sus taninos bien domados. En la fase retronasal de nuevo vuelve a mostrar su complejidad.

Grado alcohólico: 15 % Vol.

Producción: 19.517 bot.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Se aconseja consumir a 16-18 °C.

POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Un vino con vocación de permanencia en el tiempo por su acidez y estructura.



COLECCIÓN INSÓLITOS

ALGO EXTRAORDINARIO, FUERA DE LO COMÚN...