

ONTAÑÓN

CRIANZA

VENDIMIA 2021

VARIETADES

90% Tempranillo y 10% Garnacha.

VITICULTURA

Ontañón crianza nace del ensamblaje de dos variedades (tempranillo y garnacha) que cultivamos en dos marcos privilegiados para la viticultura en la zona de Rioja Oriental: los viñedos Portil de Lobos (Sierra de Yerga-Alfaro) y La Pasada y Andañal (Sierra de Yerga-Quel). Unimos tempranillos de altura de diferentes edades con garnachas viejas procedentes de una viticultura cuidadosa y respetuosa con el entorno. Todos nuestros viñedos se encuentran enclavados en altitudes superiores a los 550 metros.

COSECHA 2021

El año 2020 terminó con un otoño frío, con lluvias y nieve, lo que propició una importante acumulación de agua. El resto del invierno estuvo marcado por temperaturas templadas y escasas precipitaciones. La primavera fue suave y el verano algo más fresco y seco que en los últimos años. Las lluvias de septiembre, combinadas con el calor, hicieron que la vendimia tuviera varias fases y se realizara de forma selectiva por viñedos concretos. La uva se recogió en sazón de madurez y con una sanidad extraordinaria. La extensión del periodo de la vendimia hasta bien entrado el mes de octubre favoreció una maduración fenólica sin aceleración con un amplio contraste térmico entre la noche y el día y sin precipitaciones.

ELABORACIÓN

La fermentación se realizó a lo largo de 18 días, con los hollejos en maceración durante ocho días con temperatura controlada entre los 24 y 26 °C para extraer toda la personalidad de las variedades utilizadas. Más de doce meses en bodega de roble americano (75%) y roble francés (25%) en los que realizamos dos trasiegos. Se culminó con doce meses en botella antes de su etiquetado.

CATA

Color: Es un vino limpio, brillante y con una gran intensidad de color. Muestra un matiz entre rojo rubí y cereza picota.

Aroma: En nariz resulta muy intenso y potente con un complejo bouquet, fruto de un ensamblaje perfecto entre la fruta y terruño procedentes de las uvas y los aromas de crianza debido a su paso por madera de roble francés y americano de 1º y 2º uso. En un primer momento, aparecen notas a fruta negra y fruta compotada así como notas trufadas y a sotobosque que nos trasladan a un típico paisaje de bosque otoñal de la Sierra de Yerga. Seguidamente, nos muestra notas a pastelería, fruta pasa como ciruela o higo, notas especiadas, a incienso, así como notas a café y un fondo balsámico.

Sabor: En boca resulta un vino largo y muy carnoso, originado por un excepcional equilibrio entre la acidez y taninos bien domados. En la fase retronasal de nuevo vuelve a exhibir su potencia y gran bouquet encontrándonos ahora mucho más marcadas las notas a madera y especias.

Grado alcohólico: 14% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir entre 16-18 °C.

POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

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



0,75 L. | 1,5 L.

Cuarta Generación de Viticultores