

# ONTAÑÓN

VIURA

VENDIMIA 2021



## VARIEDADES

Monovarietal de Viura

## VITICULTURA

Para la elaboración de este vino trabajamos con las mejores bayas de nuestros viñedos de viura de tres zonas de Rioja: Alfaro, Ausejo y la Sierra de Yerga, tanto en su vertiente alfareña como en la zona del valle de Cidacos, en Quel. Las viuras procedentes de Alfaro y Ausejo nos aportan largura en boca y estructura y las de Quel, fresca y acidez.

## COSECHA 2021

La climatología estuvo marcada por un invierno de temperaturas suaves y poco lluvioso, una primavera suave y un verano algo más frío y seco que en los últimos años. La vendimia tuvo varias fases y se realizó de forma selectiva por viñedos concretos. La mayor parte de la uva se recogió en octubre, en sazón de madurez y con una sanidad extraordinaria. La amplitud térmica día/noche favoreció la maduración de las bayas hace que el fruto haya superado la calidad media de anteriores añadas

## ELABORACIÓN

Los primeros pasos de la elaboración de este vino dan comienzo en el viñedo con una vendimia muy madrugadora para preservar la frescura de las bayas y proteger al máximo todos los valores aromáticos de la viura. Para Vetiver sólo se selecciona el vino obtenido del primer prensado. A continuación, se realiza un desfangado natural estático durante dos días y fermenta suavemente a 14 grados durante unos 19 días en depósitos de acero inoxidable. Al acabar la fermentación, reposa tres o cuatro días para que por decantación elimine de forma natural las lías más gruesas. Después, pasa a barrica de roble americano de primer y segundo uso durante tres meses sólo con las lías más finas. Tras este tiempo, se trasiega a barrica y permanece entre cuatro o seis meses hasta su embotellado.

## CATA

**Color:** Amarillo con destellos dorados y amielados.

**Aroma:** El vino muestra un sutil aroma floral. Recuerdos de frutas tropicales, pomelo, con un toque de pimienta blanca y tostados. Sensaciones muy sutiles de la madera.

**Sabor:** Graso y carnoso en boca. Destaca su fina acidez natural y su equilibrada potencia.

**Grado alcohólico:** 12,5 % Vol.

## TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir entre 7 y 10°.