

ONTAÑÓN

RESERVA

Clasicismo contemporáneo de Rioja



ONTAÑÓN RESERVA

Clasicismo contemporáneo de Rioja

Nos encaramamos a lo alto de la Sierra de Yerga -a la vera del Pico Gatún- para recoger en nuestros vidueños más icónicos las uvas de tempranillo y graciano de este vino excepcional y profundo. Con este reserva de Rioja dibujamos una mirada sincera y contemporánea al clasicismo y a la tradición de los grandes vinos finos.

ÚNICO EN SU ESPECIE: TEMPRANILLO Y GRACIANO

Una de las características más peculiares y genuinas de Ontañón Reserva es su ensamblaje varietal, el **coupage entre el tempranillo -su fragancia y sedosidad- y la profunda acidez que le aportan las uvas de graciano.**

La perfecta y precisa conjunción entre ambas es parte y fundamento de la mejor historia y tradición de los vinos de Rioja y su vocación de permanencia en el tiempo. Por eso son vinos inmemoriales. **Vinos finos de Rioja, en la senda histórica de los más grandes.**

OBSESIÓN POR LA ARMONÍA

Existen muchas razones para comprender las razones por las que el enólogo de Ontañón, **Rubén Pérez Cuevas**, se decanta por el juego y la mezcolanza de estas dos variedades tan esenciales en la historia de los grandes vinos de Rioja para dar forma, estructura y armonía, a uno de los vinos que mejor definen la vocación de nuestra bodega: **Ontañón Reserva.**

TEMPRANILLO, ELEGANCIA RIOJANA

La casta tempranillo es la variedad riojana por excelencia, el fundamento de sus grandes vinos tintos y una de **las varieda-**



Rubén Pérez Cuevas, enólogo de Ontañón Familia.

des más consideradas del mundo por su elegancia y las múltiples sensaciones aromáticas y táctiles que ofrece en el paladar y en la memoria. Actualmente ocupa el 75 por ciento del cultivar de Rioja y se ha llegado a determinar su origen como un cruce riojano entre la variedad blanca **albillo mayor** (turruntés), originaria de Castilla-León y descrita por Alonso de Herrera en el año 1513, y la variedad tinta **benedicto**, procedente de Aragón, descrita por **Nicolás García de los Salmones** en el año 1914. El tempranillo es la gran variedad tinta de los vinos españoles y ha encontrado históricamente en Rioja

el territorio en el que ofrece su máxima expresión de finura y elegancia.

TANINOS PULIDOS

«El tempranillo nos da acidez, absolutamente necesaria para la crianza, además de la sedosidad característica de sus **finos taninos pulidos y la sutileza propia de una variedad que define la elegancia y la finura histórica de los vinos inmortales de Rioja.** Además, la altura de nuestros viñedos de Rioja Oriental hace que sus cualidades se multipliquen de una forma exponencial», explica **Leticia Pérez Cuevas**, responsable de Viticultura de Ontañón.



Viñedos de Altura de Ontañón Familia en la Sierra de Yerga. La belleza de estos paisajes define la elegancia de nuestros vinos.

EL TEMPRANILLO DE ONTAÑÓN FAMILIA EN LA SIERRA DE YERGA

La variedad tempranillo como uva precoz se encuentra a sus anchas en zonas continentales de pluviometría en torno a los 400 litros anuales, con una climatología de amplitud térmica; es decir, temperaturas nocturnas en agosto no superiores a 16 grados y diurnas no más allá de los 33 grados, pero siempre con una segura insolación. Es decir, muy similares a las condiciones climáticas de las zonas de altura como es el caso de Quel, en Rioja Oriental, donde se encuentra la práctica totalidad de los viñedos de Ontañón Familia. Veamos.

En Quel, los veranos son cortos, calientes, secos y mayormente despejados y los inviernos son fríos y parcialmente nublados. Viñedos de Altura de Ontañón Familia en la Sierra de Yerga. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 2 °C a 30 °C y rara vez baja a menos de -3 °C o sube a más de 35 °C. La temporada más lluviosa en Quel

discurre desde el 2 de octubre a 14 de junio, con una probabilidad de más del 17 % de lluvia. El mes más lluvioso en Quel es mayo, con un promedio de 7,4 días con por lo menos un milímetro de precipitación.

La edad media de estos viñedos de altura de tempranillo de Ontañón Familia es de 35 a 40 años, ya que fueron plantados en los inicios de la década de los noventa en una zona de suelos pobres y de textura franco-arenosa (16.9% limos, 73.1% arena, 10% arcilla), y en una enorme diversidad de exposiciones, terrazas y conducciones. Leticia Pérez Cuevas, responsable de Viticultura de Ontañón.

El tempranillo posee un impresionante volumen aromático, es redondo y pleno en boca pero sin saturar; es persistente y tiene la increíble virtud de multiplicar sus sensaciones olfativas en la copa y aportar más aromas, más sutileza, más belleza.



Raquel Pérez Cuevas, en el viñedo viejo de Ontañón.



Leticia Pérez Cuevas, responsable de Viticultura de Ontañón.

GRACIANO, EL PERFUME DE RIOJA

El graciano es una variedad originaria y minoritaria de Rioja y muy poco extendida en otras regiones. Históricamente ha formado parte de los ensamblajes de los grandes reservas riojanos junto con el tempranillo, la garnacha y el mazuero. Es una uva de escaso rendimiento, brotación tardía y maduración muy larga. Su aroma es exuberante y sus mostos son de color rojo vino, gratos y de acidez elevada, muy perfumados y evolucionan hacia el olor de la leña cortada. **Juan Marcilla Arrázola** (autor del legendario ‘Tratado práctico de viticultura y enología españolas de 1.942’) considera **que el perfume característico del Rioja se debe a la intervención de esta variedad que aporta finura y calidad al ensamblaje, elevando el potencial aromático de la variedad tempranillo.**

Relata el enólogo de Ontañón Familia, **Rubén Pérez Cuevas**, que el graciano es una casta a la que históricamente se ha considerado importante en Rioja por su acidez y capacidad para redondear las mezclas de los grandes reservas. **«La he trabajado mucho, la he disfrutado en el campo por lo exigente que es, por su madurez tan compleja. Además, en nuestros viñedos de altura de la zona de Quel se expresa con una profundidad asombrosa y delicada. Es el perfume de Rioja».** El graciano necesita una maduración larga para conseguir un buen equilibrio entre los taninos, los azúcares y los niveles de acidez. **«Es por este motivo que determinar el momento de la vendimia es crucial para obtener la máxima expresión de nuestros gracianos».**

EL TIEMPO Y EL MITO

24 meses en barricas de roble francés y americano

Criar y envejecer el vino en barricas de roble es uno de los procesos esenciales que multiplican el sabor, la textura y el aroma de los grandes vinos. La procedencia del roble, las características de la madera, el tipo de tostado y el tiempo de crianza y guarda definen la intensidad y el abanico de sabores y aromas que la madera aporta a los vinos. Una de las principales características que diferencian unos robles de otros es el denominado 'grano'. En tonelería, se define como 'grano' al tamaño y regularidad de los círculos de crecimiento anual del árbol. Los robles de grano fino, presentan mayor porosidad que los robles de grano grueso. La barrica de roble americano tiene el grano más grueso que el roble francés, lo que significa que la madera es menos densa y tiene más poros.

Preciso dosificador de oxígeno

La madera de roble con la que se construyen las barricas, como explica el periodista Luis Vida, es un preciso dosificador de oxígeno. El vino en el interior de la barrica sólo recibe el aire que se filtra a través del microporo del roble. Este oxígeno

provoca sutiles cambios, una oxidación lenta y justa que vira el color desde los matices púrpuras hacia los ladrillos y tejas. La aportación del roble al perfume del vino también es esencial y la aparición de aromas terciarios definen la esencia de los vinos criados, de los reservas que se crían en la preciosa nave de barricas del Templo del Vino a la vera de nuestro icónico Centauro.

BARRICAS DE ROBLE, UN MUNDO INACABABLE

La oxidación del vino en roble americano es más gradual que en el roble francés. Existen dos motivos. En primer lugar, la finura del poro y el grosor de las duelas de roble americano (29 milímetros) es mayor que el del roble francés (21 milímetros). Al jugar con estas dos características conseguimos que esa oxidación vaya mucho más despacio y nos permite realizar crianzas más largas.

Roble americano / Quercus Alba

Existen diferentes grupos de especies en el mundo del roble americano, aunque el más importante por utilización es el



Nave de barricas de Ontañón, en El Templo del Vino.



Barricas de Ontañón Familia

‘Quercus Alba’. Se extiende por los estados de Ohio, Missouri, Virginia, Wisconsin, Illinois e Iowa. Es un roble de gran densidad y de grano fino. Es el que menos contenido en taninos tiene (35 gr/kg), pero posee una gran riqueza en aldehídos (de ahí su aroma a vainilla) y lactonas (aroma a coco). Posee, sin embargo, muy poco eugenol (aroma a clavo). Ofrece, por lo tanto, un mayor ‘boisé’ (aroma a madera) que el roble de origen francés, aunque una menor carga tánica.

Roble francés / Quercus sessilis o Quercus petraea

El roble francés que se utiliza para la crianza de los vinos es el llamado Quercus sessilis o Quercus petraea. Es el más abundante en los bosques de Allier, Nevers y Tronçais. Prefiere los suelos pobres y arenosos y da lugar a árboles más altos, tronco de menor diámetro y grano más fino. Tiene un menor contenido en tanino (45 gr/kg) y está indicado para la crianza de vinos. Sus notas aromáticas son más especiadas (es una madera rica en eugenol, que huele a clavo), secas y serias. La evaporación es menor que en el caso del Limousin.

LOS TOSTADOS, SUTILEZA AL MÁXIMO

La belleza y profundidad de nuestro Ontañón Reserva también la fundamentamos en ser capaces de equilibrar la crianza y el juego esencial de los tostados de las barricas.

Tostados medios

Utilizamos tostados medios, en los que quemamos apenas cinco milímetros de grosor del roble. Este tostado nos aporta complejidad y potencia aromática a la vez que aumenta la tanicidad.

LOS AROMAS DE LOS TOSTADOS MEDIOS

En el roble americano:

Aparecen notoriamente la vainilla, caramelo, frutos secos, chocolate, pan tostado, miel y se intensifica aún más el coco.

En el roble francés:

Aumentan las notas lácticas, recuerdos a caja de puros, cedro, tabaco entre otros muchos más que se multiplican en la copa y que nos recuerdan a fresas silvestres, moras rojas, y confituras de ciruela negra.



Alumbrando el vino. Los trasiegos son todo un arte.

LOS TRASIEGOS, EL ARTE DEL BODEGUERO

El trabajo del vino en la barrica es fundamental. En el método bordelés clásico para los grandes vinos de crianza, trasegamos el vino cada tres o cuatro meses: se saca de la barrica manualmente y se bombea a un depósito. Las barricas se lavan, se azufran para esterilizarlas y una vez enjuagadas con agua se vuelven a llenar de vino para continuar con la crianza.

LA DECANTACIÓN

Una de las propiedades más importantes de los trasiegos es la decantación. El poso que se forma en el fondo del depósito

contiene levaduras, bacterias, sustancias orgánicas o productos de clarificación que hay que separar del vino. Además, el trasiego nos ayuda a obtener un vino con sabor homogéneo.

La etapa de la crianza del vino conlleva diferentes procesos por parte de los bodegueros: trasiego, la clarificación y el filtrado son tres pasos esenciales para que el vino tenga la calidad que se persigue. Y en todos ellos hay que obrar con paciencia y buena mano. La mano de los oficios de vino.



Trasegando en la sala de barricas.

MÁS DE DOCES MESES EN EL BOTELLERO DEL TEMPLO DEL VINO

La principal diferencia entre la crianza del vino en barrica y en botella es el papel determinante que cumple el oxígeno. Cuando madura en las barricas de madera, el vino va recibiendo diminutas pero constantes dosis de oxígeno a través de los poros de la madera. Sin embargo, **la crianza en botella del vino le mantiene exento de oxígeno, con la única excepción de la limitadísima cantidad**

proporcionada por la cámara de aire formada en el propio recipiente antes de su taponado y la microoxigenación microscópica que propician los poros del corcho. Y es que la microoxigenación es fundamental en la crianza del vino. En pequeñas cantidades, el oxígeno aumenta la intensidad y estabiliza el color, armoniza las sensaciones en boca y multiplica la complejidad aromática del vino.



Viñedos de ontañón en quel, con su increíble biodiversidad y la altura de la Sierra de Yerga.

LOS VIÑEDOS, EL ORIGEN, LA TIERRA, LOS PAISAJES DE LA MARAVILLA

95% de tempranillo y un toque de graciano

Ontañón Reserva se trata de un ensamblaje con un 95% de tempranillo y un toque de graciano. En su composición intervienen dos de las viñas más preciadas de nuestra bodega: La Pasada, plantada hace más de tres décadas en la Sierra de Yerga a 800 m de altitud; y La Nave, finca situada en la zona de Siete Caminos, a los pies del Monte Yerga en la zona de Alfaro. Una viña plantada en 2004 a 450 metros de altura.

Viñedos situados en zonas muy frescas y como se encuentran en zonas límites de cultivo, la maduración de los frutos se desarrolla de forma lenta y óptima; y la vendimia –manual– es de las más tardías de Rioja.

Los racimos pasan una doble selección: en la propia viña y a su entrada a bodega.

Seleccionamos únicamente las uvas que proceden de las zonas más altas, ya que maduran muy lentamente y su equilibrio entre acidez y estructura es absolutamente perfecto.

Vendimia escalonada

La vendimia es escalonada y se realiza por variedades. Comenzamos por el tempranillo y cuando la maduración de las uvas de graciano se encuentra en su punto más óptimo, comenzamos a cortar también estas bayas. La cosecha se realiza de forma manual en cajas y las transportamos a las instalaciones de nuestra bodega de manera refrigerada para preservar al máximo su integridad. La selección se realiza a tres niveles: viñedo, recepción en bodega y mesa de selección antes de encubar.



Vendimia manual en Quel.

Vendimia 2015

La buena climatología, que durante todo el ciclo favoreció un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo, con ausencia de plagas o enfermedades de importancia, también permitió que se alcanzara un correcto equilibrio madurativo en todos los viñedos, a lo que contribuyó decisivamente un mes de septiembre excepcionalmente favorable para la calidad.

Una de las particularidades destacadas de la vendimia 2015 fue su desarrollo prácticamente simultáneo en todo el territorio de la Denominación, y se concentró el grueso de los trabajos en unas cuatro semanas, cuando tradicionalmente la vendimia en Rioja se prolonga casi dos meses.

La festividad de la Virgen del Pilar el 12 de octubre representa tradicionalmente

el momento de apogeo de la vendimia, pero este año se había recolectado ya para esa fecha casi la totalidad de la cosecha, que en su conjunto ofreció uvas de gran calidad, caracterizadas por un perfecto estado sanitario y parámetros analíticos muy adecuados para la elaboración de excelentes vinos. Destacó especialmente la alta calidad de los vinos procedentes de viñedos situados en zonas más frescas y de vigor moderado, con carga productiva ajustada.

Al final de la maduración tuvimos días con un enorme salto térmico, mañanas acariciadas por el sol y noches muy frescas. Nuestros viñedos, sitos en una de las zonas límite de altura de la DOCa Rioja ofrecieron una calidad excepcional con uvas sanas, con perfecto equilibrio entre la madurez alcohólica y fenólica.



Rubén Pérez Cuevas, en un momento de la cata en bodega.

LA ELABORACIÓN

Vendimia

La vendimia de nuestras parcelas fue de las más tardías de la DOCa Rioja por las condiciones de altura de nuestros viñedos. Se realizó en cajas y de forma manual, seleccionando los racimos en viña y las bayas en la propia recepción de la uva en las instalaciones de la bodega.

Elaboración

Maceración larga (más de 21 días) con temperatura controlada entre los 26 °C y 28 °C.

Crianza

Dos años en barricas de roble americano y roble francés. 24 meses de afinación en botella.

ONTAÑÓN RESERVA

Nota de cata



Color: Se muestra muy profundo, brillante y limpio con matices rojos rubíes, con un elegante borde granate en el extremo de la copa

Aroma: Es explosivo con notas a fruta compotada, fruta escarchada tipo orejones y un matiz mineral y trufado procedente de las características de suelo. Exhibe también un carácter balsámico que nace del pequeño porcentaje de graciano que contiene. Asimismo, muestra notas a tabaco, ahumados, clavo, pimienta y ciertos toques a vainilla, coco y chocolate.

Sabor: Resulta un vino generoso, untuoso, muy equilibrado y succulento que provoca una exquisita impresión invitándonos a degustarlo nuevamente una y otra vez. Contiene un tanino de alta calidad, muy domado, envolvente que es pura seda. En la vía retronasal de nuevo muestra su gran complejidad y elegancia exponiendo de nuevo notas a fruta madura. Su retrogusto es fino y delicado. Es recomendable su decantación.



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·

www.ontanon.es | [@bodegasontanon](https://twitter.com/bodegasontanon)