

ONTAÑÓN

GRAN RESERVA

Retrato de una cosecha memorable.
Eterno.



ONTAÑÓN GRAN RESERVA

Retrato de una cosecha memorable.

Eterno.

Sólo la paciencia puede contener el deseo de una cosecha memorable. El tiempo parece detenido en la soberbia intimidad de la bodega. Solitario, único, exquisito. La emoción ante una obra extraordinaria e irrepetible.

EL TIEMPO, LA PACIENCIA, NUESTRA HUELLA DACTILAR.

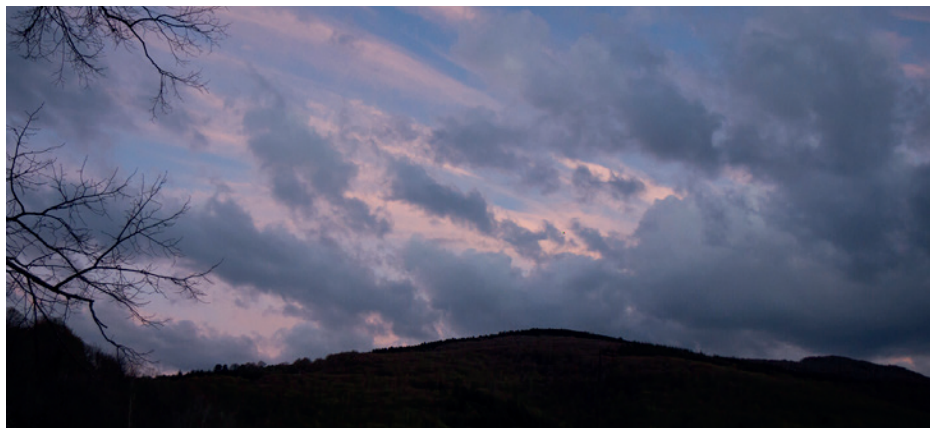
El Gran Reserva de Ontañón es algo único. Este vino se sostiene en el tiempo ingrátido en una evolución absolutamente marcada por la paciencia, en el que los ritmos de la naturaleza, aparentemente detenidos, evolucionan sutilmente aliándose taninos y polifenoles a través de una

sinfonía de sensaciones irrepetible, únicas, incomparables. Crear un gran vino es un reto apasionante, un viaje en el tiempo en el que cada paso se presenta como un desafío, como un gran reto en el que el hombre dialoga con la naturaleza en una sucesión de avatares que poseen su propio ritmo y que solamente el tiempo es capaz de fusionar. El Gran Reserva de Ontañón es nuestra huella dactilar.

«Notas picantes, especiadas intensas, con piel de naranja, notas animales y trufas. Delicioso, complejo, fresco, largo y muy abierto, con un final apetitoso. Un gran vino, hecho para durar mucho tiempo»
Pedro Ballesteros (Master of Wine) en Decanter.



Gabriel Pérez, bodeguero de Ontañón Familia, en el histórico Barrio de Bodegas de Quel.



Los cielos de los viñedos de Ontañón en la Sierra de Yerga.

HECHO PARA DURAR MUCHO TIEMPO

ORIGEN, VIÑEDO, SUELOS.

Las uvas del Gran Reserva de Ontañón brotan en viñedos admirables, fincas de elevada altitud de la Sierra de Yerga que propician maduraciones lentísimas que fijan los compuestos aromáticos y que otorgan un perfecto equilibrio entre acidez y estructura. Es en la viña donde nace y se fija la vocación imperecedera de este vino. Viñedos como La María, tempranillos de cuarenta años de edad; o Los Almendros, donde brota un graciano excepcional. O La Pasada, finca icónica de Ontañón, o El Pozo, santo y seña del graciano de Rioja...

SELECCIÓN, MIMO, GRANOS PERFECTOS

En este vino es vital la recolección manual de las uvas. Se realiza una selección previa antes de vendimias, elegimos con mimo los racimos y las uvas, una por una, en mesas de selección.

Sólo se encubran granos perfectos. Tras las fermentaciones, el vino se cría en la sala de barricas y el botellero de nuestro Templo del Vino al menos durante cinco años. Trabajamos con barricas francesas y americanas de primerísima calidad.



Minucioso trabajo en la sala de barricas.



ONTAÑÓN GRAN RESERVA

Nota de cata



Color: Gran capa de color, mostrándose muy profundo, brillante y limpio con matiz rojo rubí e irisaciones teja en el ribete que indica larga crianza. También aparecen reflejos ya rojizos que muestran su crianza y evolución.

Aroma: En nariz presenta aromas terciarios dulces con un buen afinado en la botella. Destaca una marcada fruta negra con notas de cacao y tabaco. Sobresale por su enorme complejidad, con sensaciones minerales y balsámicas. Fruta negra y aromas especiados.

Sabor: La complejidad de este vino hace que su bouquet evolucione en el interior de la copa desplegándose a medida que transcurre el tiempo. Destaca un paso por el paladar muy redondo, con los taninos muy suaves, fluidos y con la acidez de la fruta muy viva y perfectamente conjuntada a la crianza. Paso persistente y largo. Es recomendable su decantación.



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·

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