



ONTAÑÓN KAORI 香月

Guardián de los aromas

Kaori es una bellísima palabra japonesa que designa el aroma, la fragancia o el perfume. Sin la presencia de los aromas es imposible concebir un vino y la complejidad increíble de su fragancia define como una huella dactilar -única siempre y distinta al resto- la personalidad y el alma de cada vino.

Ontañón Kaori,

Testigo aromático de nuestra
biodiversidad



El olfato es nuestro sistema sensorial más relacionado con las emociones y el vino es capaz de generar sensaciones únicas e inolvidables. El olfato es diez mil veces más sensible que el gusto y nuestro Ontañón Kaori posee su propia gramática olorosa que nos transporta a la esencia de un territorio único, a la biodiversidad de nuestras viñas, a la conjunción de los diversos suelos y a la huella aromática de uno de los espacios más bellos y desconocidos de La Rioja.

“*Con Kaori, Ontañón Familia admira y mimra los aromas esenciales y los protege a través de un vino delicado y balsámico, un vino que nace de la conjunción de tres variedades blancas de nuestros viñedos de Rioja Oriental: viura, matorana blanca y garnacha blanca.*”

Los viñadores de Ontañón saben que este tesoro hay que salvaguardarlo, protegerlo y multiplicarlo porque toda su complejidad discurre en conjunción con las características climáticas de nuestros terruños: la influencia del clima mediterráneo con toques continentales, sus inviernos fríos y largos y los veranos calurosos y secos. Y la altura, claro, la proverbial altura de la Sierra de Yerga. Zonas límites de cultivo rodeadas de bosques y monte bajo.

Sierra de Yerga



Viticultura

Para la elaboración de Ontañón Kaori trabajamos con **viñedos seleccionados de viura, maturana blanca y garnacha blanca de tres espacios de Rioja: Ausejo y la Sierra de Yerga, tanto en su vertiente más oriental como en la zona del valle de Cidacos, en Quel.** Las uvas procedentes de Alfaro y Ausejo nos aportan largura en boca y estructura y las de Quel, frescura y acidez. Disponemos de un pequeño microcosmos de viñedos de altura, a más de 600 metros, que ofrecen maduraciones largas y sostenidas que son ideales para obtener la sutileza que perseguimos en este vino tan especial.

“Viñedos seleccionados de viura, maturana blanca y garnacha blanca”



Elaboración en alianza con la aurora

Vendimia madrugadora

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, la garnacha blanca y maturana blanca. Es en el momento del inicio del día, cuando los viñadores se alían con la aurora para realizar la vendimia madrugadora que protege a las uvas de los últimos calores del verano.

El vino del primer prensado

Para Ontañón Kaori, en el que cada variedad se elabora por separado, sólo seleccionamos el vino obtenido del primer prensado. A continuación, se realiza un desfangado natural estático durante dos días y fermenta con sus lías suavemente a 14 grados durante unos 19 días en depósitos de acero inoxidable.

Cuatro meses en barrica nueva de roble

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 donde permanece cuatro meses antes de su embotellado.

“Un vino mineral, balsámico y redondo que conjuga con la tradición gastronómica nipona”



Gastronomía

La conexión de la viura, con pequeñas pero cruciales aportaciones de maturana blanca y garnacha blanca, es sinónimo de complejidad y de una sutileza que fusiona a la perfección con la cocina japonesa. La finura de los matices de sus cuatro meses de barrica de roble y el trabajo con las lías más finas, nos ofrecen un vino mineral, balsámico y redondo que conjuga con la tradición gastronómica nipona de las diferentes elaboraciones del pescado, el sushi y sashimi, además de los puntos agridulces y las sensaciones crujientes de las bases de arroz de los nigiris. Este vino está pensado para ensalzar los sabores de una gastronomía tan delicada, tan rica en matices y en contrastes. Nuestro Ontañón Kaori tiene perfil de vino fluido, seco, con una buena acidez y con destellos de salinidad ideales para la culinaria oriental.