

ONTAÑÓN ANTOLOGÍA

Ensamblaje de parcelas



ONTAÑÓN ANTOLOGÍA

Ensamblaje de parcelas

Antología es fruto de un minucioso trabajo con una rigurosa selección de una decena de parcelas excepcionales de la Sierra de Yerga en las que cultivamos tempranillo, garnacha y graciano.

Tempranillo, garnacha y graciano

Las tres almas de un vino innovador que recupera viñedos escogidos y la mejor esencia del coupage clásico de Rioja, la mezcla de variedades y la selección de viñedos para encontrar la excelencia.

Ontañón Antología es un vino escogido que nace de una cuidadosa selección de nuestros viñedos más peculiares.

Por eso se llama Antología, porque se refiere a una colección de viñas distinguidas y a un coupage de tres variedades míticas de Rioja.

Tres variedades

Tempranillo, garnacha y graciano, y una

antológica colección de alturas, suelos y exposiciones provenientes de pequeñas tablitas, majuelos casi remotos y viñedos de las laderas de Quel que trepan hasta el pico Gatún en la Sierra de Yerga.

Ensamblaje

Del francés antiguo 'ensemblar'. Este término aparece por vez primera en el castellano en el siglo XV y significa unir, enlazar, fusionar, aunar o combinar.

Antología, colección de flores

Proviene del Griego clásico y supone el ensamblaje de 'anthos', que significa flor, y 'legein', que quiere decir escoger. Por eso Ontañón Antología es un vino escogido.



La Perdida, uno de los viñedos de Antología. Tierras de Quel, al fondo, Peña Isasa. Plinio



Antología viene de flor escogida. Ontañón Antología, un vino escogido

LAS TRES VARIEDADES DE ONTAÑÓN ANTOLOGÍA

La riqueza varietal de Rioja Oriental

La subzona de Rioja Oriental es la más diversa en cuanto a las variedades plantadas en el total de la Denominación de Origen Calificada Rioja, tanto en variedades tintos como en blancos. **La biodiversidad de este territorio se refleja en la huella aromática de nuestros vinos.**

El tempranillo es la casta dominante, con un 78,23 por ciento, pero cuenta con un 13,73 por ciento de garnacha, un 4,10 de graciano y un 3,18 de mazuelo, (los cultivares propuestos históricamente para realizar los clásicos coupages riojanos), además de otras. **Rioja Oriental es el gran reservorio varietal de Rioja y uno de los espacios por descubrir de la DOCa Rioja.**

Varietales

75% tempranillo

15% graciano

10% garnacha

Tempranillo, fundamento de Rioja

La tempranillo es la variedad riojana por excelencia, el fundamento de sus grandes vinos tintos y una de las variedades más consideradas del mundo. Ocu-

pa el 75 por ciento del cultivar de Rioja y como explica el enólogo José Hidalgo, según estudios recientes a partir del ADN, realizados por el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICV) y el Instituto Madrileño de Investigación de Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), **se ha llegado a determinar su origen como un cruce 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 y que en la actualidad se encuentra en trance de extinción.

José Peñín, en su obra Cepas del Mundo, valora la tempranillo como una variedad que vegeta muy bien en suelos arcillocalcáreos, ofrece vinos de agradable recuerdo a mora o zarzamora, con una sensación fresca y seca en la boca, frente a la mayoría de uvas españolas que proporcionan vinos con una ligera dulcedumbre y calidad. **Posee la virtud de las cepas frías o atlánticas que soportan muy bien el envejecimiento en madera**; buena estructura de taninos con color y acidez persistentes durante la crianza.



Racimo de tempranillo de uno de nuestros viñedos de Quel

EL TEMPRANILLO DE ALTURA EN LA SIERRA DE YERGA

El tempranillo de altura de Ontañón

La variedad tempranillo es una uva precoz que 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 nuestra zona, los veranos son cortos, calientes, secos y mayormente despejados

y los inviernos son fríos y parcialmente nublados. 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 mayoría de la lluvia cae durante los 31 días centrados alrededor del 4 de noviembre, con una acumulación total promedio de 420 litros anuales. **La edad media de los viñedos de tempranillo de Ontañón Familia es de 30 años, ya que fueron plantados en los inicios de la década de los noventa** en una zona de altura en 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.



La Bartola, viñedo de garnachas de Quel.

LAS GARNACHAS DE QUEL

Pioneras de Rioja

El Servicio de Agricultura de la Diputación de Navarra, fundado en 1896 y dirigido por **Nicolás García de los Salmones**, realizó una labor extraordinaria en los fundamentos de la repoblación de los viñedos que habían sido afectados por la filoxera a finales del siglo XIX.

En 1912 celebró el primer Congreso Nacional de Viticultura y en una de las ponencias más decisivas del evento, García de los Salmones presentó una lista de 42 variedades cultivadas en la provincia de Logroño y 26 en la de Álava.

Como subrayaron en un estudio los investigadores **Fernando Martínez de Toda** y **Juan Carlos Sancha**, esta relación «es la más extensa de cuantas aparecen en la bibliografía sobre el inicio de patrimonio varietal vitícola de Rioja».

Quel, principal núcleo de garnacha en Rioja

Y lo extraordinario es que Nicolás García de los Salmones menciona el cultivo de las variedades por pueblos y destaca a Quel como el principal núcleo de garnacha en Rioja. **(También subraya a Quel por la presencia de la mazuela, el anavés y la chasselas)**. Esta publicación es fundamental porque se trató de la primera vez en la historia que se realizó una cuantificación del patrimonio varietal vinculando castas de uvas con localidades y esto aún da más valor al origen histórico de las garnachas de Quel, las pioneras de Rioja. **En Ontañón Familia estamos realizando desde hace una década un metódico trabajo de recuperación de esta variedad apostando por los clones ancestrales de la zona, sus suelos pobres y por la altura en viñedos que se encuentran en zonas límites de cultivo para esta variedad.**



Vendimia manual del graciano de Ontañón Familia..

EL GRACIANO DE LA SIERRA DE YERGA

La gracia de Rioja

El graciano es una variedad originaria y minoritaria de Rioja 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 mazuelo.** Es una uva de escaso rendimiento, brotación tardía y maduración muy larga. Ofrece vinos de colores muy intensos y sin demasiado grado alcohólico. 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.

Maduraciones largas

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.

En Ontañón Familia apostamos por la variedad graciano para nuestros vinos más característicos por la expresividad de la uva, el terciopelo de sus taninos, la intensidad del color de las uvas y por cómo expresa la tierra en la que se cría.



Viñedo de altura de Ontañón en la Sierra de Yerga.

VITICULTURA

Microcosmos de alturas, variedades y suelos

Ontañón Antología es un asombroso puzzle de viñedos y variedades. Como su nombre indica, se trata de una selección de uvas de tempranillo, graciano y garnacha procedentes de una colección de parcelas de nuestros viñedos familiares de Rioja Oriental. Un microcosmos de alturas, suelos, exposiciones y microclimas que confieren a este vino una personalidad muy acusada.

Los viñedos, de más de treinta años, de los que proceden las uvas son

La Pasada | Tempranillo (790m.)
El Pozo | Graciano (660m.)
El Poeta | Garnacha (640m.)
La Perdida | Garnacha (620m.)
Hoyo Judía, La Encina, El Andañal



Mesa de selección manual.



Introducción en cuba de las uvas.

LA ELABORACIÓN EN CINCO PASOS

I. Paso

Las uvas, seleccionadas en cada cepa, **son vendimiadas a mano y transportadas en cajas de pequeño tamaño hasta la bodega.**

II. Paso

Allí permanecen en una cámara frigorífica a una temperatura constante de 5°C para pasar posteriormente por la mesa de selección manual.

III. Paso

Las uvas son introducidas en cubas, donde maceran y **son bazuqueadas diariamente a la vez que realizan la fermentación al-**

cohólica durante doce días. (Se rompe y hunde el sombrero para mezclarlo de nuevo con el mosto para lograr una maceración óptima y la transmisión de las sustancias colorantes y aromáticas que contienen los hollejos de las uvas). **Esta labor también la denominamos ‘mecer el vino’.**

IV. Paso

El vino es descubado en tinas de madera de roble para que realice la fermentación maloláctica.

V. Paso

El proceso culmina con **una crianza de doce meses en barricas nuevas de roble francés** antes de ser embotellado.

INSÓLITOS

ONTAÑÓN
ANTOLOGÍA



Rioja

Denominación de Origen Calificada

ENSAMBLAJE DE PARCELAS

COLECCIÓN INSÓLITOS

VINO EXTRAORDINARIO, FUERA DE LO COMÚN

ONTAÑÓN ANTOLOGIA

Ficha de cata

Color: Gran capa de color, limpio, brillante y con matices rojo picota e irisaciones púrpuras.

Aroma: En el primer momento presenta una gran carga de notas frutales como frambuesas, fresas y cerezas, así como una interesante nota a regaliz. Aparecen ligeras notas a la madera, siempre ligeras y sutiles. Su complejidad se percibe con sensaciones minerales y también con recuerdos a especias.

Cata: Un vino muy modulado, con el tanino fino y con un volumen sedoso y amplio. La fruta le da alegría en la boca, largura y placer.



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·

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