

ONTAÑÓN ANTOLOGÍA

2019

VARIEDADES

75% tempranillo; 15% graciano y 10% garnacha.

VITICULTURA

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 (790 m.), El Pozo - Graciano (660 m.), El Poeta - Garnacha (640 m.), La Perdida - Garnacha (620 m.) y otros más como Hoyo Judío, La Encina, El Andañal o La Bartola entre otros.

COSECHA 2019

Añada calificada como Excelente por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja, nota que no se producía desde 2011. Las precipitaciones desde el otoño de 2018 hasta la primavera de 2019 lo fueron en volumen reducido, quedándose en toda la Denominación muy por debajo de la pluviometría habitual. Desde el principio del verano se anunciaba que podíamos estar ante un año memorable. Además, los meses de septiembre y octubre secos y con temperaturas altas durante el día y frías durante la noche permitieron una vendimia en condiciones óptimas con uva muy sana.

ELABORACIÓN

Una de las claves de Ontañón Antología es el trabajo de selección que se realiza tanto en viñedo como en la recepción de las uvas en bodega. Se vendimia a mano y se transporta en pequeñas cajas para que la manipulación de las bayas sea lo más cuidadosa posible. En la bodega las cajas se introducen en una cámara frigorífica donde los racimos permanecen a 5°C antes de pasar a la mesa de selección manual. Las uvas son introducidas en cubas, donde maceran y son bazuqueadas diariamente a la vez que realizan la fermentación alcohólica durante doce días. El vino cada día se bazuquea, es decir, 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 contiene la piel de las uvas. Esta labor también la denominamos 'mecer el vino'. El vino es descubado en tinas de madera de roble para que realice la fermentación maloláctica. El proceso culmina con una crianza de doce meses en barricas nuevas de roble francés.

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.

Sabor: 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.

Grado alcohólico: 14 % Vol.

Temperatura de servicio y conservación: 16-18 °C.

POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Un vino con vocación de permanencia en el tiempo por su acidez y estructura. Si se conserva en condiciones óptimas (12-14°C) a 60% de humedad relativa y sin oscilaciones de temperatura. Está en un momento óptimo de consumo pero su vida puede prolongarse en los próximos años.



COLECCIÓN INSÓLITOS

ALGO EXTRAORDINARIO, FUERA DE LO COMÚN...