

# ONTAÑÓN ANTOLOGÍA

2021

## 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 2021

El año 2020 terminó con un otoño frío, con lluvias y nieve, lo que propició una importante acumulación de agua. El resto del invierno estuvo marcado por temperaturas templadas y escasas precipitaciones. La primavera fue suave y el verano algo más fresco y seco que en los últimos años. Las lluvias de septiembre, combinadas con el calor, hicieron que la vendimia tuviera varias fases y se realizara de forma selectiva por viñedos concretos. La uva se recogió en sazón de madurez y con una sanidad extraordinaria. La extensión del periodo de la vendimia hasta bien entrado el mes de octubre favoreció una maduración fenólica sin aceleración con un amplio contraste térmico entre la noche y el día y sin precipitaciones.

## 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 'mecar 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...