

ONTAÑÓN

CLARETE

VENDIMIA 2023



VARIETADES

75% viura y 25% tempranillo.

VITICULTURA

Viñedos familiares de Ontañón de la zona de Rioja Oriental. Todos a más de 600 metros de altura.

COSECHA 2023

El año meteorológico comenzó en nuestra zona de Rioja oriental con unas buenas condiciones en la primera parte del ciclo, después llegó un verano seco y una racha de altas temperaturas tras el envero, especialmente durante la última semana de agosto. Al final de ciclo y justo antes del inicio de la vendimia, se dieron varios y continuados episodios de tormentas e intensas lluvias. Estas circunstancias, tanto en las uvas blancas como en las tintas, nos llevó a realizar una vendimia escalonada y muy selectiva. Además, hemos vuelto a apostar por vendimias muy madrugadoras, antes del amanecer, para proteger al máximo las bayas y garantizar su absoluta frescura en la recepción en bodega.

ELABORACIÓN

Tras el despalillado, se estrujan las uvas y se dejan macerar en depósitos. Cuando se produce la fermentación alcohólica, los hollejos de las uvas tintas están en contacto con el mosto durante un tiempo controlado para lograr el color tan característico de estos vinos tan clásicos en la tradición riojana. A continuación, se sangran los depósitos y prosigue la fermentación. El contacto del mosto con los hollejos propicia más carga tánica, más cuerpo y una acidez muy equilibrada. La fermentación se prolonga durante aproximadamente once días y se realiza a una temperatura controlada de 16-18° C.

CATA

Color: Vino limpio, brillante y vivaz que presenta un color pálido que discurre desde tonos de piel de cebolla a destellos asalmónados.

Aroma: En nariz resulta muy explosivo, con gran intensidad aromática donde aparece un elevado componente floral, así como notas de fruta fresca como fresa, grosella, frambuesa y recuerdos cítricos como el pomelo. Conjuntamente, presenta notas balsámicas, menta y hierbabuena.

Sabor: Fresco, con notas cítricas y florales y con un paso muy agradable.

Grado alcohólico: 13 % Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir entre 7 y 10°.