

ONTAÑÓN CONTREBIA

2024

VARIEDADES

Monovarietal de tempranillo blanco. Esta variedad tiene como origen una mutación natural detectada en un viñedo de Murillo de Rio Leza (DOCa Rioja / Rioja Oriental), a finales de los años ochenta. A partir de las yemas del sarmiento mutante se derivó una variedad que permite la elaboración de vinos blancos con gran potencial enológico y que en la actualidad se ha extendido ya a una superficie cercana a las 800 hectáreas en la Denominación de Origen Calificada Rioja.

VITICULTURA

La viña El Aniceto se sitúa en las faldas de la Sierra en la zona de Quel, a una altura de 640 metros. Esta finca se plantó en el año 2013 sobre un suelo de textura franco-arenosa (23.8% Limos, 61.2% Arena, 15% Arcilla). La altura y la gran insolación hace que la maduración sea muy lenta y las características aromáticas se multipliquen aumentando la acidez natural.

COSECHA 2024

El año meteorológico se estaba desarrollando de libro, con precipitaciones en primavera y un verano suave y seco pero sin los rigores en temperaturas ni olas de calor vividas en los últimos años. Sin embargo, diferentes episodios de lluvias en septiembre se combinaron para propiciar una de las vendimias más exigentes de los últimos años. En los parajes aireados y en las zonas frescas más altas se ha logrado una calidad extraordinaria, con uvas muy sanas y con sensaciones florales y aromas sutiles y delicados. Esta vendimia ha sido muy especial porque en ocasiones se ha hilado tan fino que se puede decir que para lograr la calidad anhelada hemos tenido que aplicar un trabajo casi quirúrgico: hemos llegado a hacer más de 800 muestreos de uva para controlar la madurez, la sanidad y la calidad en general de todas las bayas con el fin de dar con el momento óptimo de su entrada en bodega. Comenzamos las vendimias el 26 de septiembre y las últimas uvas de Ontañón entraron en bodega el día de El Pilar.

ELABORACIÓN

Una de las claves de la elaboración de este vino es la vendimia madrugadora para que las bayas no superen los diez grados centígrados y se mantengan protegidas al máximo las propiedades aromáticas del tempranillo blanco. Ya en la bodega, se realiza una suave maceración del mosto con los hollejos para lograr la máxima extracción del potencial aromático, se realiza un prensado muy suave y a través de un sistema de flotación se limpian las impurezas. La fermentación comienza en frío y se realiza a temperatura controlada de 16 grados durante 15 días.

Otra tarea fundamental consiste en el trabajo con las lías más finas y delicadas durante dos o tres meses para aumentar la cesión de componentes aromáticos y obtener un volumen muy delicado en boca. La fruta y la acidez definen un vino que aspira a ser la expresión más nítida de esta variedad riojana.

CATA

Color: Amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Aroma: Nariz muy elegante con aromas a piña, plátano, manzana reineta, además de toques sutiles de flores blancas.

Sabor: Sobresale su frescura, su equilibrada acidez y la sensación de volumen en boca. Con una gran persistencia final.

Grado alcohólico: 12,5 % Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir entre 7 y 10°.



COLECCIÓN INSÓLITOS

ALGO EXTRAORDINARIO, FUERA DE LO COMÚN...