

ONTAÑÓN CONTREBIA

2025

VARIEDADES

Monovarietal de Tempranillo blanco. Esta variedad tiene su origen en una mutación natural detectada en un viñedo de Murillo de Río 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 elaborar vinos blancos con gran potencial enológico y que, en la actualidad, se ha extendido a una superficie cercana a las 600-800 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 altitud y la gran insolación provocan que la maduración sea muy lenta y que las características aromáticas se multipliquen, aumentando al mismo tiempo la acidez natural.

COSECHA 2025

La cosecha 2025 fue desafiante al inicio por lluvias persistentes y mildiu, pero evolucionó favorablemente con un verano seco, maduración lenta y amplias oscilaciones térmicas (especialmente en altitudes altas de Rioja Oriental). Esto resultó en uvas con equilibrio excepcional entre madurez fenólica y alcohólica, preservando acidez natural y aromas frutales intensos. El tiempo estable en septiembre-octubre permitió una vendimia óptima, consolidando una calidad alta con perfil fresco y vibrante.

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, seguida de un prensado muy suave y de una limpieza de impurezas mediante un sistema de flotación. La fermentación comienza en frío y se lleva a cabo a temperatura controlada de 16 °C 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 brillante, de intensidad media, con delicadas irisaciones verdosas que reflejan su juventud y frescura.

Aroma: Nariz elegante y bien definida, donde destacan aromas limpios y expresivos de piña fresca, plátano maduro y manzana reineta, acompañados por sutiles notas florales blancas (como azahar o jazmín) que aportan complejidad y finura.

Sabor: En boca se percibe una entrada fresca y vibrante, con una acidez equilibrada y bien integrada que sostiene la fruta. Ofrece una buena sensación de volumen y cremosidad, gracias al trabajo con lías, y termina con una persistencia notable, limpia y ligeramente frutal.

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...