

ONTAÑÓN

CRIANZA

VENDIMIA 2020



VARIEDADES

90% Tempranillo y 10% Garnacha.

VITICULTURA

Ontañón crianza nace de la mezcla de dos variedades (tempranillo y garnacha) que cultivamos en dos marcos privilegiados para la viticultura en la zona de Rioja Oriental: los viñedos Portil de Lobos (Sierra de Yerga-Alfaro) y La Pasada y Andañal (Sierra de Yerga-Quel). Unimos tempranillos de altura de diferentes edades con garnachas viejas procedentes de una viticultura cuidadosa y respetuosa con el entorno. Todos nuestros viñedos se encuentran enclavados en altitudes superiores a los 550 metros.

COSECHA 2020

Un año complejo en el campo riojano. La calidad de la cosecha venía condicionada por cierta inestabilidad en la meteorología previa, con precipitaciones medias por encima de 550 (alta con respecto a otras campañas) y accidentes como el granizo. Tras una brotación explosiva temprana, se alcanzó un final de ciclo con un peso de la baya estable y superior al del año 2019 y una maduración fenólica perfecta. Las ligeras precipitaciones del mes de septiembre, acompañadas con la entrada de viento norte y descenso de las temperaturas nocturnas propiciaron un mayor equilibrio y mejora de los parámetros cualitativos. La calidad de la uva fue incrementándose conforme iban pasando los días previos a la vendimia.

ELABORACIÓN

La fermentación se realiza con mucha paciencia a lo largo de 20 días, con los hollejos en maceración 8 días más para extraer toda la personalidad de las variedades utilizadas. Su crianza se efectúa en barricas de roble americano (60 %) y roble francés (40 %) con una duración de 12 meses, en los que realizamos dos trasiegos.

CATA

Color: Gran capa de color rojo rubí, limpio, brillante y con matices rojo picota e irisaciones violetas.

Aroma: Complejo. Especiado y con toques balsámicos. Frutas maduras, lácteos, especias suaves, trufa y notas minerales.

Sabor: Entrada amplia y equilibrada. Resulta sabroso, carnoso y lleno de matices frutales y de noble crianza.

Grado alcohólico: 14% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir entre 16-18 °C.

POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Un vino con vocación de permanencia en el tiempo por su acidez y estructura.

0,75 L. | 1,5 L.

Cuarta Generación de Viticultores