

COSECHA 2023



#### VARIETADES

Viura al 90 %, con aportaciones de maturana blanca y garnacha blanca.

#### VITICULTURA

Una de las claves de la elaboración de Ontañón Kaori es nuestro trabajo con viñedos seleccionados de viura, maturana blanca y garnacha blanca de tres espacios de Rioja: Ausejo y la Sierra de Yerga, en dos de sus vertientes: valle del Cidacos y la zona de Alfaro. Nuestros viñedos se sitúan en cotas superiores a los seiscientos metros, lugares límites de cultivo que nos proporcionan un gran balance entre frescura y acidez. Todos los trabajos en el viñedo están en perfecta sintonía con la naturaleza y practicamos una viticultura racional y respetuosa con el entorno.

#### ELABORACIÓN

Los primeros pasos en la elaboración de Ontañón Kaori dieron comienzo en el propio viñedo mediante una vendimia muy madrugadora para preservar la frescura de las bayas y proteger al máximo todos los valores aromáticos de las tres variedades. Para Ontañón Kaori sólo seleccionamos el vino obtenido del primer prensado. A continuación, realizamos un desfangado natural estático durante dos días antes de comenzar a fermentar suavemente a 14 grados en depósitos de acero inoxidable. Al acabar la fermentación, que se extendió durante 19 días, dejamos al vino reposar tres o cuatro jornadas para que por decantación se eliminaran de forma natural las lías más gruesas. Después, pasó a barrica de roble americano de primer y segundo uso durante tres meses sólo con las lías más finas. Tras este tiempo, se trasegó a barrica, en la que estuvo cuatro meses hasta su embotellado.

#### CATA

**Color:** Amarillo con destellos dorados y amielados.

**Aroma:** El vino muestra un sutil aroma floral. Recuerdos de frutas tropicales, pomelo, con un toque de pimienta blanca y tostados. Sensaciones muy sutiles de la madera y a especias dulces. También aparecen notas de hinojo y laurel.

**Sabor:** Graso y carnoso en boca. Destaca su fina acidez natural y su equilibrada potencia. Tiene un punto de vibración que le confiere una gran personalidad.

**Grado alcohólico:** 12,5 % Vol.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir entre 7 y 10°.