

2025



#### VARIETALES

Viura, con aportaciones de tempranillo blanco, maturana blanca y garnacha blanca..

#### VITICULTURA

Una de las claves esenciales en la elaboración de Ontañón Kaori reside en nuestro esmerado trabajo con viñedos seleccionados de viura, tempranillo blanco, maturana blanca y garnacha blanca, procedentes de tres singulares enclaves de Rioja: Ausejo y la Sierra de Yerga, en sus dos vertientes (el valle del Cidacos y la zona de Alfaro). Estos viñedos se sitúan a altitudes superiores a los seiscientos metros, en parajes límite de cultivo que otorgan un equilibrio excepcional entre frescura, vivacidad y acidez. Todos los trabajos vitícolas se realizan en perfecta sintonía con la naturaleza, siguiendo una filosofía de viticultura racional, consciente y profundamente respetuosa con el entorno.

#### COSECHA 2025

El año se presentó exigente. Las lluvias persistentes de una primavera compleja pusieron a prueba la pericia de nuestros viticultores, quienes lograron contener el mildiu con maestría y dedicación. Sin embargo, a partir del enero el panorama cambió radicalmente. Un verano seco, una maduración lenta y pausada, junto a amplias amplitudes térmicas entre el día y la noche —especialmente en las zonas más elevadas—, favorecieron un equilibrio extraordinario entre madurez fenólica y alcohólica. Septiembre y octubre, secos y luminosos, culminaron una vendimia de gran calidad, con uvas que alcanzaron una madurez perfecta y cargada de matices. **Una cosecha declarada Excelente por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja.**

#### ELABORACIÓN

Los primeros pasos en la elaboración de Ontañón Kaori tuvieron lugar ya en el viñedo, con una vendimia realizada en las primeras horas del día para capturar y preservar la máxima frescura de las bayas, protegiendo así toda la pureza aromática de las variedades. Seleccionamos exclusivamente el mosto del primer prensado, el más delicado y expresivo. Tras un suave desfangado natural estático de dos días, la fermentación comenzó de forma pausada a 14 °C en depósitos de acero inoxidable, prolongándose durante 19 días. El vino reposó luego tres o cuatro jornadas adicionales, permitiendo que las lías más gruesas se depositaran naturalmente por decantación. Posteriormente, pasó a barricas de roble americano de primer y segundo uso, donde permaneció tres meses sobre sus lías más finas. Tras un trasiego, continuó su crianza en bodega durante cuatro meses más antes del embotellado.

#### CATA

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

**Aroma:** Sutil aroma floral acompañado de recuerdos de frutas tropicales y pomelo, con delicados toques de pimienta blanca, tostados y especias dulces. Aparecen también finas notas de hinojo y laurel.

**Sabor:** Graso y carnoso en boca, con una fina acidez natural y una equilibrada potencia. Posee un vibrante nervio que le confiere gran personalidad y carácter.

**Grado alcohólico:** 12,5 % Vol.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir entre 7 y 10°.



*Cuarta Generación de Viticultores*