

ONTAÑÓN LAGARNACHA

2022

VARIEDADES

100% garnachas de Quel. Rioja Oriental.

VITICULTURA

Ontañón Lagarnacha nace con el propósito de expresar la finura y elegancia de la gran tradición de los vinos de garnacha en Rioja Oriental, especialmente en Quel. Desde hace más de una década realizamos un meticuloso trabajo de recuperación de esta variedad, seleccionando clones ancestrales de la zona, cultivados en suelos pobres y a altitudes límite para la garnacha. En la elaboración de Ontañón La Garnacha ensamblamos distintas parcelas de la Sierra de Yerga: pequeñas fincas remotas de garnachas viejas, muchas de ellas con más de treinta años, plantadas en laderas y carasoles con suelos pobres y expresivos.

COSECHA 2022

La cosecha 2022 estuvo marcada por un ciclo vitícola de contrastes, condicionado por un verano de temperaturas extremas y una acusada ausencia de precipitaciones. Sin embargo, el viñedo afrontó este escenario con unas reservas hídricas sólidas gracias a un final de 2021 especialmente húmedo y a las abundantes lluvias registradas en marzo, decisivas para equilibrar el suelo antes del inicio vegetativo. La brotación se desarrolló en unas condiciones excepcionalmente favorables, aunque la sequía comenzó a hacerse notar con intensidad a partir de mayo. En este contexto, la altitud media de los viñedos de Quel desempeñó un papel esencial, amortiguando los efectos del calor y permitiendo conservar el equilibrio vegetativo de la planta. El tramo final del ciclo resultó decisivo. Las noches frescas y los días soleados, ya con temperaturas moderadas, propiciaron una maduración lenta, precisa y armónica.

ELABORACIÓN

Para extraer los aromas clásicos de estas garnachas riojanas, realizamos la fermentación a temperaturas controladas y diferenciadas:

- 8 °C en maceración prefermentativa
- 28 °C al inicio de la fermentación para una buena extracción de color
- 23 °C durante la fase final para fijar los aromas frutales

Buscamos un tanino dulce y envolvente que aporte sedosidad en boca. Estos taninos naturales se integran durante cinco meses de crianza con roble francés y americano. Las barricas combinan duelas de roble americano y tapas de roble francés, con el siguiente porcentaje de contacto:

- 70 % roble americano
- 30 % roble francés

El resultado es un vino de gran largura, finura y redondez, que refleja fielmente la personalidad única de la garnacha queleña.

CATA

Color: Luminoso y de gran viveza, muestra un intenso tono rojo guinda con reflejos brillantes y un ribete de notable profundidad.

Aroma: Nariz de marcada expresión varietal, compleja y distinguida. Las delicadas notas florales se entrelazan con matices de fruta roja fresca (frambuesa y fresa madura) sobre un sutil trasfondo mineral que aporta tensión, frescura y profundidad aromática.

Boca: Precisa y vibrante, sostenida por una acidez fresca y persistente que vertebrar el conjunto. El paso es sedoso, delicado y envolvente, con una textura elegante y un final largo, refinado y lleno de armonía.

Grado alcohólico: 14,5 % Vol.



COLECCIÓN INSÓLITOS

ALGO EXTRAORDINARIO, FUERA DE LO COMÚN...