



VENDIMIA TARDÍA
MARCO FABIO

2020



VARIEDADES

Moscatel de grano menudo. Es una variedad blanca que en España se planta principalmente en la ribera del Ebro, en las vertientes riojanas y navarras. Está considerado como una de las más castas más antiguas, proviene de la cuenca oriental del Mediterráneo y el de grano menudo es autóctono de La Rioja.

VITICULTURA

EL moscatel de grano menudo de Ontañón Familia procede de diferentes plantaciones del valle del Cidacos, especialmente de Quel, lugar originario de los Pérez Cuevas. Parajes como Peñuela, Siete Caminos o Almendros son míticos en la tradición del moscatel riojano porque representan la salvaguarda de la tradición de los vinos dulces de postre.

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

Uno de los primeros pasos es la sobresaturación de las bayas en las viñas. Se realizan vendimias tardías para poder obtener azúcares residuales naturales que proporcionan profundos aromas de la variedad moscatel.

La vinificación es a través de una maceración corta y una fermentación a temperatura controlada para salvaguardar el potencial aromático. Paralizamos la acción fermentativa por métodos naturales mediante refrigeración del mosto al llegar a la densidad deseada, para darle la calidad y el carácter que le distingue. Esto hace que sea ligero y suave a la vez que perfumado y elegante.

CATA

Color: Amarillo pajizo con reflejos dorados limpios. Lágrima densa que denota su contenido en glicerina.

Aroma: Intensidad aromática alta propia de la variedad moscatel a la que se distingue en nariz. También tiene recuerdos frutales suaves combinados con finas notas de miel y mil flores.

Sabor: En boca es fresco, de toque suave y amable. Aterciopelado sin llegar a ser empalagoso. Con un punto de dulzor que está en buena armonía con su correcta acidez. Degustarlo es como tomar racimos de moscatel, un verdadero manjar. El final de boca es prolongado y fresco.

Grado alcohólico: 12,5 % Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir entre 7 y 10°.