

ONTAÑÓN

CLARETE

VENDIMIA 2025



VARIEDADES

75% viura y 25% tempranillo.

VITICULTURA

Viñedos familiares de Ontañón de la zona de Rioja Oriental. Todos a más de 600 metros de altura.

COSECHA 2025

El inicio del ciclo vegetativo fue particularmente desafiante debido a una climatología adversa, con lluvias persistentes que favorecieron la aparición de mildiu. Esto requirió un esfuerzo excepcional por parte de los viticultores, quienes aplicaron su experiencia para controlar la enfermedad y minimizar sus efectos. No obstante, a partir del enero las condiciones cambiaron radicalmente: la ausencia de precipitaciones, una maduración lenta y amplias oscilaciones térmicas diurnas-nocturnas —especialmente en las zonas más altas— crearon un entorno ideal para la uva, permitiendo alcanzar un equilibrio excepcional entre madurez fenólica y alcohólica. El tiempo seco y estable durante septiembre y octubre permitió afianzar en gran medida la calidad y alcanzar una madurez perfecta.

ELABORACIÓN

Se prensa la Viura y el mosto se mantiene una semana a 2 °C en depósito de acero para un desfangado natural que conserva aromas y complejidad. Al llegar las uvas tintas de tempranillo se encuba solo una cuarta parte del depósito y se riega con el mosto frío de Viura, retrasando la fermentación para ganar más extracción aromática de forma natural. Se bazuquea diariamente para mantener los hollejos en suspensión, maximizar intercambio de aromas y evitar contaminaciones. Cuando la densidad llega a 1020 se separa el mosto de los hollejos y se termina la fermentación en otro depósito como si fuera un vino blanco, alargando el proceso para preservar mejor los aromas primarios. Finalmente se trasiega para limpiar lías y se estabiliza en frío de manera natural.

CATA

Color: Un clarete de una limpieza impecable, con brillo vivo y un color pálido muy elegante que va de sutiles tonos piel de cebolla a bonitos reflejos salmón.

Aroma: Explosivo desde el primer momento, con una intensidad aromática que sorprende. Abre con una carga floral muy marcada, seguida de fruta roja fresca (fresa, grosella, frambuesa) y un toque cítrico vibrante de pomelo. Se completa con delicadas notas balsámicas, menta fresca y un soplo de hierbabuena que le da mucha personalidad.

Sabor: Entrada fresca y jugosa, cargada de cítricos y flores, con un paso ligero, equilibrado y muy placentero que invita a seguir bebiendo.

Grado alcohólico: 13 % Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir entre 7 y 10°.