

ONTAÑÓN

CRianza

VENDIMIA 2022

VARIEDADES

90% Tempranillo y 10% Garnacha.

VITICULTURA

Ontañón crianza nace del ensamblaje de dos variedades (tempranillo y garnacha) que cultivamos en dos marcos privilegiados para la viticultura en la zona de Rioja Oriental: los viñedos Portil de Lobos (Sierra de Yerga-Alfaro) y La Pasada y Andañal (Sierra de Yerga-Quel). Unimos tempranillos de altura de diferentes edades con garnachas viejas procedentes de una viticultura cuidadosa y respetuosa con el entorno. Todos nuestros viñedos se encuentran enclavados en altitudes superiores a los 550 metros.

COSECHA 2022

La vendimia de 2022 estuvo definida por un verano muy caluroso y la ausencia casi total de lluvias. El final del año anterior había sido húmedo, y las intensas precipitaciones de marzo ayudaron a que los viñedos acumularan reservas de agua. La brotación arrancó con fuerza, pero a partir de mayo la sequía se dejó sentir con intensidad. En esta situación, la altitud media de los viñedos de Quel fue clave para mantener el equilibrio y asegurar una uva de gran calidad y excelente estado sanitario. El tramo final del ciclo resultó decisivo: las noches frescas y los días soleados, con temperaturas moderadas, propiciaron una maduración lenta y muy afinada, que se reflejó en la excepcional calidad de la cosecha.

ELABORACIÓN

La fermentación se realizó a lo largo de 18 días, con los hollejos en maceración durante ocho días con temperatura controlada entre los 24 y 26 °C para extraer toda la personalidad de las variedades utilizadas. Un porcentaje realiza la fermentación maloláctica en barrica. Más de doce meses en barrica de roble americano (75%) y roble francés (25%) en los que realizamos dos trasiegos. Barricas nuevas y de segundo uso. Se culminó con doce meses en botella antes de su etiquetado.

CATA

Color: Es un vino brillante de capa media, con destellos rojo rubí que reflejan su viveza. Su lágrima, densa y untuosa, resalta su elegante textura.

Aroma: En nariz, este vino se presenta con una intensidad notable, donde predominan las frutas negras como arándanos, casis (grosella negra) y moras, armoniosamente combinadas con matices de fruta roja, como la frambuesa, que se entrelazan con una elegante crianza en roble de alta calidad. Se perciben notas de tabaco, trufa, pimienta blanca, junto con sutiles toques de vainilla, cedro y café tostado. Es un vino complejo en el que predomina su carácter frutal bien definido y equilibrado.

Sabor: En boca, este vino se muestra carnoso y con gran volumen, destaca por sus taninos bien integrados y pulidos. Es un vino de larga persistencia, donde en el retrogusto resurgen las notas de fruta negra, acompañadas por sutiles matices de su crianza.

Grado alcohólico: 14% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir entre 16-18 °C.

POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Un vino con vocación de permanencia en el tiempo por su acidez y estructura.



0,75 L. | 1,5 L.

Cuarta Generación de Viticultores