

ONTAÑÓN

GRAN RESERVA

VENDIMIA 2015

VARIEDADES

85% Tempranillo y 15% Graciano.

VITICULTURA

Las uvas de este gran reserva de Ontañón proceden de dos de nuestras viñas más icónicas. La Pasada, un viñedo plantado hace más de treinta años en el límite de cultivo de la Sierra de Yerga (800 metros), nos proporciona el tempranillo. (Textura de suelo Franco-arenosa: 16.9% Limos, 73.1% Arena, 10% Arcilla). La finquita El Pozo se encuentra situada entre el término de La Rad y Hoyo Judío a unos 650m de altitud. Es una tierra pobre, principalmente arenosa y poco arcillosa, con presencia de piedras de río características del suelo de Quel. (Textura del suelo Franco-arenosa 31.6% Limos, 57.1% Arena, 11.3% Arcilla).

COSECHA 2015

La añada 2015 fue la más temprana registrada en la historia de Rioja hasta ese momento y recibió una calificación de "muy buena". Se distingue por vinos de gran complejidad aromática, con una notable intensidad frutal, una acidez perfectamente equilibrada que aporta frescura, una estructura media-alta y taninos elegantes y redondeados. Estas características confieren a los vinos una excelente aptitud para la crianza. Las condiciones climáticas favorables, especialmente en septiembre, junto con una producción moderada, propiciaron un óptimo estado sanitario y una maduración ideal de las uvas, resultando en vinos de excepcional calidad. Durante esta añada, los racimos experimentaron marcados contrastes entre las temperaturas diurnas y nocturnas, un factor clave para alcanzar una madurez fenólica óptima. Los vinos de esta región destacan por su equilibrada acidez, un perfil de fruta negra elegante y denso, y matices minerales y de sotobosque. La excepcional calidad de la materia prima, combinada con el meticuloso trabajo de nuestro equipo en la bodega, dio como resultado un vino de calidad sobresaliente.

ELABORACIÓN

Vendimia: Se realizó en cajas y de forma manual, seleccionando los racimos en viña y las bayas en la propia recepción de la uva en la bodega.

Maceración: Maceración larga (más de 21 días), con temperatura controlada entre los 24 y 26 °C.

Régimen de envejecimiento: Entre 24 y 36 meses en barrica según la variedad y en roble francés de manera predominante y una pequeña parte en roble americano. Barricas nuevas y de segundo uso. Más de 24 meses en botella antes de etiquetado.

CATA

Color: Color rojo rubí con ribetes teja, limpio y brillante.

Aroma: En nariz se muestra extremadamente complejo y equilibrado donde se ensamblan las notas de fruta compotada, higos, ciruelas, casis, con notas minerales y a sotobosque y las notas tostadas, especiadas, tabaco fresco, café, vainillas procedentes de la crianza en roble de alta calidad.

Sabor: La elegancia que nos encontramos en boca es el resultado de un gran equilibrio entre acidez y astringencia y su potencia aromática, lo que da lugar a un vino muy carnoso, de final muy prologando y armoniosos taninos maduros y suaves que llenan el paladar de sensaciones profundas y muy agradables.

Grado alcohólico: 14,5 %

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 14-18 °C.

POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Es un vino perfecto para consumir en este momento. Si se conserva en condiciones óptimas (12-14°C) a 60% de humedad relativa y sin oscilaciones.

