

ONTAÑÓN

RESERVA

VENDIMIA 2019

VARIEDADES

95% Tempranillo y 5% Graciano.

VITICULTURA

Las uvas de este Reserva de Ontañón provienen de dos de nuestros viñedos más emblemáticos. La Pasada, un viñedo de más de 30 años ubicado en el límite de cultivo de la Sierra de Yerga, a 800 metros de altitud, aporta el tempranillo. Su suelo franco-arenoso (16,9% limos, 73,1% arena, 10% arcilla) confiere una personalidad única. Por su parte, la finca El Pozo, situada entre La Rad y Hoyo Judío, a 650 metros de altitud, se caracteriza por un terreno pobre, mayormente arenoso con bajo contenido arcilloso (31,6% limos, 57,1% arena, 11,3% arcilla) y presencia de piedras de río típicas de Quel, que enriquecen la expresión de este vino.

COSECHA 2019

La añada, calificada como excelente por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja —un reconocimiento no otorgado desde 2011—, se caracterizó por precipitaciones escasas desde el otoño de 2018 hasta la primavera de 2019, muy por debajo de los niveles habituales en la región. Desde el inicio del verano, se anticipaba una cosecha excepcional. Los meses de septiembre y octubre, secos y con un contraste de temperaturas cálidas durante el día y frescas por la noche, propiciaron una vendimia en condiciones ideales, resultando en uvas de excelente sanidad y calidad.

ELABORACIÓN

Vendimia: La vendimia fue de las más tardías de la DOCa dadas las condiciones de altura de nuestros viñedos. 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 propia bodega.

Elaboración: Maceración larga (más de 21 días) con temperatura controlada entre los 26 y 28°C.

Crianza: 24 meses en barrica de roble americano y roble francés. 24 meses en botella.

CATA

Color: Intensa capa de color, con un rojo rubí profundo, brillante y limpio, acompañado de destellos teja en el borde que revelan una larga crianza.

Aroma: Potente y expresivo, con aromas a fruta confitada y escarchada, como orejones, junto a matices minerales y trufados que reflejan su terruño. Se percibe un toque balsámico aportado por un leve porcentaje de graciano, además de notas a tabaco, ahumados, clavo y pimienta provenientes del roble francés, con sutiles recuerdos a vainilla, coco y chocolate.

Sabor: Vino generoso y sedoso, con un equilibrio impecable y una textura succulenta que invita a seguir bebiendo. Sus taninos, de gran calidad, son suaves, envolventes y carnosos. En retronasal, reafirma su complejidad y elegancia, destacando nuevamente la fruta madura y la madera de alta calidad. Se recomienda decantar para apreciar plenamente su riqueza.

Grado alcohólico: 14 % Vol.

POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Si se conserva en condiciones óptimas (12-14°C) a 60% de humedad relativa y sin oscilaciones de temperatura, tiene vocación de perdurar en el tiempo.



0,75 L. | 1,5 L.

Cuarta Generación de Viticultores