

ONTAÑÓN

ROSADO DE LÁGRIMA

VENDIMIA 2024

VARIEDADES

Tempranillo, garnacha y viura .

VITICULTURA

Para la elaboración de este vino trabajamos con uvas procedentes de los viñedos de la DOCa Rioja propiedad de Ontañón Familia. La diversidad de los perfiles de suelos, alturas y exposiciones nos ofrece la posibilidad de lograr la máxima expresión aromática del tempranillo, la garnacha y la viura. Todos los viñedos superan los 500 metros de altura sobre el nivel del mar.

COSECHA 2024

El año meteorológico se estaba desarrollando de libro, con precipitaciones en primavera y un verano suave y seco pero sin los rigores en temperaturas ni olas de calor vividas en los últimos años. Sin embargo, diferentes episodios de lluvias en septiembre se combinaron para propiciar una de las vendimias más exigentes de los últimos años. En los parajes aireados y en las zonas frescas más altas se ha logrado una calidad extraordinaria, con uvas muy sanas y con sensaciones florales y aromas sutiles y delicados. Esta vendimia ha sido muy especial porque en ocasiones se ha hilado tan fino que se puede decir que para lograr la calidad anhelada hemos tenido que aplicar un trabajo casi quirúrgico: hemos llegado a hacer más de 800 muestreos de uva para controlar la madurez, la sanidad y la calidad en general de todas las bayas con el fin de dar con el momento óptimo de su entrada en bodega. Comenzamos las vendimias el 26 de septiembre y las últimas uvas de Ontañón entraron en bodega el día de El Pilar.

ELABORACIÓN

Primera fase: maceración (4 a 6 horas).

Para la elaboración de este vino, las uvas tintas son despalilladas, estrujadas y encubadas en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 12°C, en los que se maceran durante un periodo que va de las cuatro a las seis horas hasta conseguir el color deseado en el mosto.

Segunda fase: sangrado del mosto lágrima y decantación natural (24 horas).

A continuación, se procede al sangrado del mosto lágrima (el primer mosto resultante del estrujado de las uvas) y lo trasladamos a otro depósito en el que bajamos la temperatura hasta los 8-10°C. Tras permanecer 24 horas en decantación natural, procedemos al desfangado del mismo (eliminación de las burbas para dejar el mosto limpio).

Tercera fase: fermentación (15-18 días)

Este mosto lo trasegamos a un nuevo depósito en el que arranca la fermentación alcohólica, que se extiende durante 15-18 días.

Cuarta fase: crianza sobre lías (dos meses)

Una vez finalizada la fermentación alcohólica, el vino es trasegado a otro depósito para eliminar las lías gruesas y comienza un proceso de crianza sobre lías, que se alarga durante aproximadamente dos meses para obtener un vino fresco, pero con volumen y untuosidad. Finalmente, el vino es clarificado y filtrado para su posterior embotellado.

CATA

Color: vino limpio, brillante y vivaz, con una ligera capa de color tono rosa pálido con matices coralinos.

Aroma: En nariz resulta intenso y goloso. En primer lugar, muestra una gran carga frutal con notas a fruta roja como fresas, frambuesas, cerezas incluso grosellas y algunas notas cítricas. Además, cuenta también con una gran componente floral con notas a jazmín, flor de azahar y rosas.

Sabor: En boca resulta refrescante, vivo, con un paso largo y resultando un vino carnoso y con una acidez muy equilibrada. En retronasal de nuevo aparecen las notas a fruta roja y notas florales.

Grado alcohólico: 13% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir entre 7-10 °C.



Cuarta Generación de Viticultores