

ONTAÑÓN

VIURA

VENDIMIA 2023



VARIETADES

Monovarietal de Viura

VITICULTURA

Para la elaboración de este vino trabajamos con las mejores bayas de nuestros viñedos de viura de tres zonas de Rioja: Alfaro, Ausejo y la Sierra de Yerga, tanto en su vertiente alfareña como en la zona del valle de Cidacos, en Quel. Las viuras procedentes de Alfaro y Ausejo nos aportan largura en boca y estructura y las de Quel, fresca y acidez.

COSECHA 2023

El año meteorológico comenzó en nuestra zona de Rioja oriental con unas buenas condiciones en la primera parte del ciclo, después llegó un verano seco y una racha de altas temperaturas tras el envero, especialmente durante la última semana de agosto. Al final de ciclo y justo antes del inicio de la vendimia, se dieron varios y continuados episodios de tormentas e intensas lluvias. Estas circunstancias, tanto en las uvas blancas como en las tintas, nos llevó a realizar una vendimia escalonada y muy selectiva. Además, hemos vuelto a apostar por vendimias muy madrugadoras, antes del amanecer, para proteger al máximo las bayas y garantizar su absoluta frescura en la recepción en bodega.

ELABORACIÓN

Los primeros pasos de la elaboración de este vino dan comienzo en el viñado con una vendimia muy madrugadora para preservar la frescura de las bayas y proteger al máximo todos los valores aromáticos de la viura. Para este vino sólo se selecciona el mosto obtenido del primer prensado. A continuación, se realiza un desfogado natural estático durante dos días y fermenta suavemente a 14 grados durante unos 19 días en depósitos de acero inoxidable. Al acabar la fermentación, reposa tres o cuatro jornadas para que por decantación natural se eliminen de forma natural las lías más gruesas. Después, el vino pasa a barrica de roble americano de primer y segundo uso durante tres meses sólo con las lías más finas. Tras este tiempo, se trasiega de nuevo barrica y permanece entre cuatro o seis meses hasta su embotellado.

CATA

Color: Amarillo con destellos dorados y amielados.

Aroma: El vino muestra un sutil aroma floral. Recuerdos de frutas tropicales, pomelo, con un toque de pimienta blanca y tostados. Sensaciones muy sutiles de la madera.

Sabor: Graso y carnoso en boca. Destaca su fina acidez natural y su equilibrada potencia.

Grado alcohólico: 12,5 % Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir entre 7 y 10°.