

ONTAÑÓN

VIURA

VENDIMIA 2025



VARIEDADES

Monovarietal de Viura

VITICULTURA

Seleccionamos las mejores bayas de viura de tres terruños singulares de Rioja: Alfaro, Ausejo y la Sierra de Yerga (con sus viñedos en la vertiente alfareña y en el valle del Cidacos, en Quel). De Alfaro y Ausejo obtenemos estructura, profundidad y longitud en boca. De las viuras de altura de Quel, una fresca asombrosa y esa acidez vibrante que aporta el alma al vino.

COSECHA 2025

El año comenzó exigente. Lluvias persistentes y un primavera complicada pusieron a prueba la pericia de nuestros viticultores, que lograron contener el mildiu con maestría y dedicación. Sin embargo, a partir del enero todo cambió. Un verano seco, una maduración lenta y pausada, y amplias diferencias térmicas entre el día y la noche (especialmente en las zonas más elevadas) propiciaron un equilibrio excepcional entre madurez fenólica y alcohólica. Septiembre y octubre, secos y luminosos, culminaron una vendimia de gran calidad, con uvas que alcanzaron una madurez perfecta y llena de matices. **Ha sido declarada como EXCELENTE por el panel del Consejo Regulador de la DOCA Rioja.**

ELABORACIÓN

La elaboración comienza en el viñedo con una vendimia temprana, realizada con el fin de preservar al máximo la frescura de la uva y sus delicados aromas. Se utiliza únicamente el mosto obtenido del primer prensado. Tras un desfangado natural estático de dos días, el mosto fermenta suavemente a 14 °C durante aproximadamente 19 días en depósitos de acero inoxidable. Finalizada la fermentación, el vino reposa entre tres y cuatro días para que las lías más gruesas se depositen por decantación natural. Posteriormente, se traslada a barricas de roble americano de primer y segundo uso, donde permanece tres meses sobre las lías más finas. Tras este periodo, se realiza un trasiego y el vino continúa su crianza en barrica entre cuatro y seis meses antes de ser embotellado.

CATA

Color: Amarillo brillante con destellos dorados y reflejos amielados, de buena intensidad y limpidez.

Aroma: Sutil y elegante. Predominan las notas florales blancas junto a frutas tropicales (mango, piña) y pomelo. Aparecen finos matices de pimienta blanca, tostados suaves y delicadas notas de madera bien integradas.

Sabor: Graso, untuoso y carnoso en boca, con volumen y buena estructura. Destaca su acidez fina y refrescante que equilibra una potencia moderada. Final persistente y cremoso.

Grado alcohólico: 12,5 % Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir entre 7 y 10°.