



VARIEDADES

100% Tempranillo ecológico

Vegano y vegetariano: El respeto por el viñedo es un punto fundamental en la filosofía de Bodegas Ontañón, pero el exponente fundamental de esta idea es nuestro Ontañón ecológico. Este vino por sus características de elaboración es especialmente apto para veganos y vegetarianos.

VITICULTURA ECOLÓGICA DE ALTURA

Las uvas con las que se elabora este vino provienen de uno de los viñedos más especiales de nuestra bodega: Andañal, una finca sita a más de 720 metros en las vertientes de la Sierra de Yerga en la zona de Quel, concretamente en las faldas del Monte Gatún. Esta viña, plantada en diferentes etapas en los años 1995, 2012 y 2016, está certificada como ecológica y posee una textura de suelo franco-arenoso (16.9% limos, 73.1% arena, 10% arcilla). Su altura hace que la maduración sea muy lenta y absolutamente propicia para que el tempranillo ofrezca sus mejores notas de finura, expresión y sutileza.

COSECHA 2023

El año meteorológico comenzó en nuestra zona de Rioja Oriental con unas buenas condiciones en la primera parte del ciclo. Posteriormente llegó un verano seco y una racha de altas temperaturas tras el invierno, especialmente durante la última semana de agosto. Al final del ciclo, y justo antes del inicio de la vendimia, se produjeron varios episodios continuados de tormentas e intensas lluvias. Estas circunstancias nos llevaron 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

Las vendimias nocturnas garantizan que las uvas entren frescas en bodega, preservando los aromas frutales del tempranillo. La uva de nuestros viñedos ecológicos se recibe y procesa por separado, reservando días exclusivos para evitar contaminaciones cruzadas.

Inicio de fermentación con pie de cuba: Extraemos mosto de un depósito en fermentación activa e inoculamos el nuevo para un arranque rápido y natural con levaduras autóctonas.

Maceración en frío: Bajamos la temperatura tres días para extraer antocianos de forma suave, logrando el característico color violeta. Luego liberamos la temperatura para iniciar la fermentación alcohólica.

Remontados con sistema 'Osiris': Desde densidad 1070 a 1030, usamos gases nobles para voltear el sombrero de manera gentil y homogénea, maximizando la extracción sin agresiones y preservando aromas primarios (grosellas, moras, ciruelas, violetas y monte bajo). A 1010 se separa lo sólido de lo líquido.

Maceración posfermentativa: Entre 6 y 10 días adicionales según añada, para extraer al máximo. Tras el descubado se realiza la maloláctica (estabiliza color y aporta matices lácticos). Finalmente, reposo de 4 meses en depósito para clarificación natural.

Cuatro a seis meses de barrica: leve paso por barrica que le confiere una mayor potenciación de sus aromas frutales y florales. Mezclamos las duelas de roble americano con tapas de roble francés.

CATA

Color: Un rojo cereza profundo e intenso, con un ribete púrpura vibrante que brilla al trasluz, anunciando juventud y concentración.

Aroma: Al acercar la nariz, se despliega una complejidad fascinante y perfectamente ensamblada: explosión de fruta madura —moras jugosas, grosellas negras— entrelazada con elegantes matices tostados de roble de alta calidad, toques especiados cálidos y un sutil fondo mineral que evoca la tierra de Rioja.

Sabor: En boca transmite una elegancia suprema: entrada sedosa, equilibrio magistral entre una acidez fresca y viva y taninos pulidos y nobles. Los recuerdos minerales persisten con fuerza, dejando un final largo, preciso y lleno de personalidad.

Grado alcohólico: 13,5 % Vol.



COLECCIÓN INSÓLITOS

ALGO EXTRAORDINARIO, FUERA DE LO COMÚN...