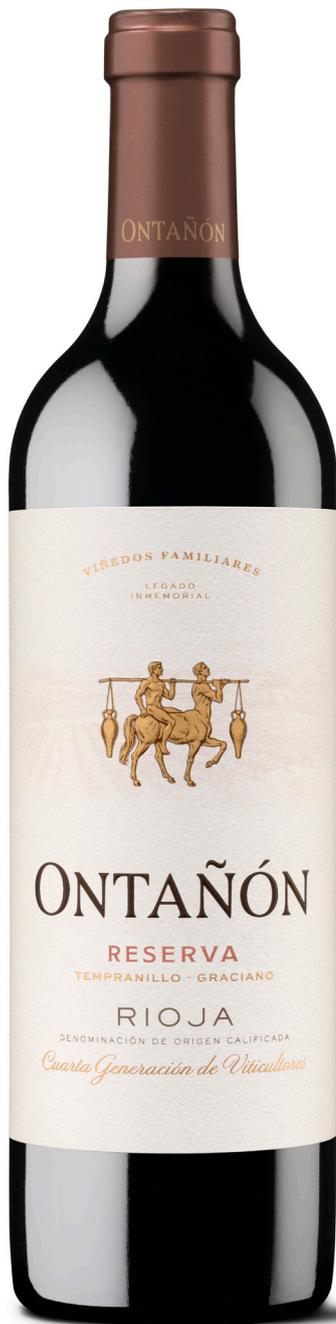


ONTAÑÓN

RESERVA

VENDIMIA 2015



0,75 L. | 1,5 L.

VARIEDADES

95% Tempranillo y 5% Graciano.

VITICULTURA

Las uvas de este reserva de Ontañón proceden de dos de nuestras viñas más especiales. La Pasada, un viñedo plantado hace más de treinta años en el límite de cultivo de la Sierra de Yerga (800 metros), nos proporciona el tempranillo. (Textura de suelo Franco-arenosa: 16.9% Limos, 73.1% Arena, 10% Arcilla). La finquita El Pozo se encuentra situada entre el término de La Rad y Hoyo Judío a unos 650 metros de altitud. Es una tierra pobre, principalmente arenosa y poco arcillosa, con presencia de piedras de río características del suelo de Quel. (Textura del suelo Franco-arenosa 31.6% Limos, 57.1% Arena, 11.3% Arcilla).

COSECHA 2015

El Consejo Regulador de la DOCa Rioja otorgó la valoración oficial de 'MUY BUENA' a la cosecha 2015, que tuvo la particularidad de ser la más temprana de la historia de Rioja y que ofreció unos resultados muy satisfactorios tanto en calidad como en cantidad. Destacó especialmente la alta calidad de los vinos procedentes de viñedos situados en zonas más frescas y de vigor moderado, con carga productiva ajustada, como fue el caso de nuestros viñedos de altura.

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: Gran capa de color, mostrándose muy profundo, brillante y limpio con matiz rojo rubí e irisaciones teja en el ribete que indica larga crianza.

Aroma: Se muestra explosivo con notas a fruta compotada, fruta escarchada tipo orejones y un matiz mineral y trufado procedente del terreno. Exhibe también un matiz balsámico procedente del pequeño porcentaje de graciano que contiene. Asimismo, muestra notas a tabaco, ahumados, clavo, pimienta procedente del roble francés y un cierto toque a vainilla, coco y chocolate.

Sabor: Resulta un vino generoso, untuoso, muy equilibrado y succulento que provoca una exquisita impresión invitándonos a degustarlo nuevamente una y otra vez. Contiene un tanino de alta calidad, muy domado, envolvente y muy carnoso. En la vía retronasal de nuevo muestra su gran complejidad y elegancia exponiendo de nuevo notas a fruta madura y de madera de alta calidad. Es recomendable su decantación.

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.