



ONTAÑÓN RESERVA

D.O.Ca. Rioja

VARIETADES:

95% Tempranillo
5% Graciano

Alcohol: 13,5 % Vol.

MACERACIÓN:

Maceración larga (más de 21 días),
con temperatura controlada entre
los 26 y 28°C

ENVEJECIMIENTO:

24 meses en barrica de roble ame-
ricano y roble francés.
24 meses en botella.



NOTAS DE CATA:

Gran capa de color, mostrándose muy profundo, brillante y limpio con matiz rojo rubí e irisaciones teja en el ribete que indica larga crianza. En nariz, muy intenso y con un gran bouquet obtenido del perfecto ensamblaje de la uva y “terroir” del viñedo con la madera de crianza.

Se muestra explosivo con notas a fruta compotada, fruta escarchada tipo orejones y un matiz mineral y trufado procedente del terreno, exhibiendo 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.

En boca 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.

Marida especialmente con carnes rojas, caza, ibéricos y quesos curados.

