





Tempranillo de altura de la Sierra de Yerga.

Complejidad y finura

Ontañón Kaori supone elegancia, equilibrio y ahonda en la más fiel expresión aromática de un territorio (Quel, y sus viñedos de altura) y una variedad: tempranillo, que muestra la belleza de sus taninos y la frescura de su origen en viñedos situados en lugares privilegiados: altura, suelo y un entorno de enorme biodiversidad en el que las vides se sitúan a pie de bosque rodeadas de un fascinante entorno aromático. La complejidad de su perfume y la finura de su expresión definen la huella de este vino.

Ontañón Kaori,

El valle del Cidacos, tesoro de Rioja



El valle del Cidacos configura uno de los espacios más desconocidos y genuinos de Rioja Oriental ??

El valle del Cidacos configura uno de los espacios más desconocidos y genuinos de Rioja Oriental, uno de esos territorios en los que el silencio y la profundidad se ofrecen como los mejores aliados para descubrir impresionantes parajes marcados por convulsiones geológicas que definen los perfiles orográficos y las características de los suelos en los que brotan las uvas de los vinos de Ontañón.

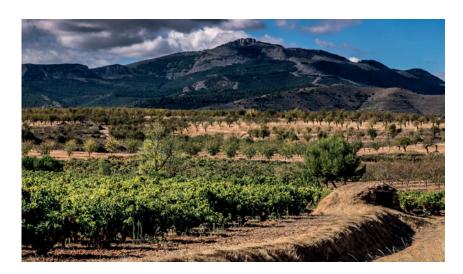
El suelo confiere características diferenciadas a un vino y junto al clima de este espacio de La Rioja es uno de los aspectos más determinantes para su calidad. Pero cada vez es más decisiva la importancia de la altitud respecto a las variaciones climáticas; es decir a la temperatura y la pluviometría. Aquí nuestros viñedos se encaraman hasta los 800 metros, lo que confiere a nuestras uvas un potencial maravilloso para elaborar vinos de gran finura y elegancia.

Tempranillo de altura de la Sierra de Yerga



Viticultura

Las uvas de tempranillo con las que se elabora Ontañón Kaori proceden en su integridad de una colección de parcelas situadas en las estribaciones de la **Sierra de Yerga**, en Quel, en el Valle del Cidacos, entre el **Monte Gatún y la Peña Isasa**. La edad media de los viñedos de tempranillo de Ontañón Familia es de unos treinta años, ya que fueron plantados en los inicios de la década de los noventa en una zona de altura en diversos suelos de textura franco-arenosa (16.9% limos, 73.1% arena, 10% arcilla), en una enorme diversidad de alturas, suelos, exposiciones y conducciones.



Repertorio varietal

La viticultura de Quel sobresale por su repertorio varietal y la propia biodiversidad de sus históricos **espacios dedicados al cultivo de la vid, jalonados de olivos, almendros y frutales como cerezos y ciruelos y una increíble colección de plantas aromáticas** que nacen a los pies de un tupido bosque de altura media repleto de carrascos y pinos piñoneros que ocupan suelos profundos de laderas, valles y yasas.

Viñedos recónditos

Buscamos la naturaleza más genuina del vino de Rioja y nos vamos a los viñedos más recónditos de nuestra familia. Las uvas provienen de varios de los viñedos más emblemáticos de Ontañón en la Sierra de Yerga, un paraíso de Rioja Oriental. En este espacio se concita la confluencia de los tres climas que definen la Rioja de los vinos: la influencia atlántica de la Sierra de Cantabria; la continental de las estribaciones de la Sierra de la Demanda y la luz mediterránea y cálida de la apertura hacia el valle del Ebro.

La fascinación de la biodiversidad

Un lugar primoroso que en los últimos años está creando verdadera fascinación por su gran diversidad, donde el clima mediterráneo empieza a esparcir sus hierbas aromáticas como el romero o el tomillo; los carrascos y pinos piñoneros pueblan los lugares agrestes, y la vid, el almendro, el olivo y frutales completan el bello paisaje, tal y como lo describe el director de la Revista Mi Vino, Antonio Candelas.



Elaboración de Ontañón Kaori

La clave del trabajo en bodega de este vino es **la salvaguarda máxima de todos los caracteres varietales** de nuestras uvas de tempranillo de altura, tan especiales por su DNI genético y por las características que le otorgan su entorno. La esencia es proteger su huella aromática y multiplicar sus valores de finura, elegancia y las sedosidad de sus taninos pulidos.

Selección de las uvas

Una de las condiciones más decisivas de la elaboración de un vino reside reside en la sanidad de las uvas y para ello es fundamental la realización de una **selección muy concienzuda** tanto a la hora de la vendimia como en los instantes previos a encubar. En este vino realizamos una selección previa en viñedo y también racimo a racimo.

Preservación y potenciación de los aromas

La fermentación alcohólica se realiza en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada en un periodo que no llega a una semana. Todo los pasos los realizamos con el fin de preservar y potenciar las cualidades aromáticas de nuestras uvas de tempranillo de altura.



Transferencia aromática

Un paso importante es la maceración post fermentativa, que se extiende un máximo de diez jornadas, y en la que transferencia aromática se vuelve al multiplicar al permanecer los hollejos en contacto con el vino recién fermentado. Además, favorecemos la extracción de taninos que contribuyen a proporcionar más estructura al vino. Entre la fermentación alcohólica y la maloláctica se suscita un proceso de microoxigenación que favorece la estabilización del color y el pulido de los taninos.

Crianza en barrica

Tras realizar la segunda fermentación (o fermentación maloláctica), Ontañón Kaori tiene una crianza de 12 a 15 meses en barrica americana con tostado medio. El roble americano nos ofrece mayores tasas de microoxigenación y aparecen aromas como el coco, vainilla, café, cacao, tabaco. El tostado medio es menos invasivo en el aroma y mantiene intactos las notas florales. Y, además, cede notas de madera como la pimienta, el coco y el cedro.

Ontañón Kaori y la gastronomía asiática





El cocinero francés **Alain Senderens**, que renunció a sus tres estrellas Michelin por una búsqueda personal de una gastronomía vinculada exclusivamente a lo que existe el plato y no a sus alrededores, le confesó al sumiller **Ferran Centelles** que la gastronomía es la búsqueda de las armonías y que **"los cocineros somos buscadores de armonías".**

La comida asiática en muchas ocasiones funciona como una mezcla sabores, de sensaciones contradictorias: potencia, finura, vuelta a la potencia. Los vinos como Kaori, complejos y finos, sin demasiada barrica, son los que mejor funcionan para conseguir esa armonía que persigue el maestro francés Alain Senderens.

Japón, Tailandia, China, Vietnan, India, Indonesia, Malasia... Cada cultura gastronómica posee una personalidad especial, una forma de elaborar y jugar con los productos tan rica que para asegurar una perfecta correlación del vino con la comida, lo mejor es la versatilidad. **Nuestro Kaori destaca por su ligereza, el perfil aromático y la dulzura sutil de sus taninos.** Su acidez refrescante y notas frutales complementan los sabores del pescado crudo y las salsas suaves y elegantes. La delicadeza y frescura del sashimi se equilibran con la sutileza y los matices las notas florales de la complejidad de nuestro vino. Pero la gastronomía nipona no se limita solo a los platos sutiles y delicados;



de hecho también encontramos sabores intensos en rectas como el ramen, el curry y los katsu. En este territorio, Kaori y el cuerpo que le da su crianza en barrica se muestran perfectos para la armonía que le contaba Senderens a Ferran Centelles.

Ideal para el sexto sabor, el Umami

El sabor umami fue descubierto en Japón en 1908 por Kikunae Ikeda, profesor de la Universidad Imperial de Tokio. Significa "sabroso, delicioso, sabor profundo". En 2001 la Universidad de California descubrió que la lengua tiene receptores concretos para él. Se puede reconocer el umami por provocar más salivación de lo normal, una sensación suave y aterciopelada en la boca y que tiene una enorme persistencia. Son muchos y muy diversos los alimentos que rebosan este sabor umami, además del alga kombu a la que se le debe su hallazgo. Pero el umami rebosa en el jamón, quesos curados, anchoas, salsas asiáticas y diversas frutas y verduras como los espárragos y los tomates. Todos ellos, perfectos compañeros para nuestro Ontañón Kaori.

Cata

Color: Capa media de color rojo rubí con irisaciones teja.

Aroma: La parte olfativa de este vino sobresale por su enorme complejidad debido al origen de nuestros viñedos de Quel, donde la biodiversidad se expresa a través de diversas colecciones aromáticas: ciruela, tomillo, menta, acacia y hasta un punto de jazmín. También aparecen aromas de crianza como la vainilla, especies como el regaliz y la pimienta negra y un toque de incienso y nuez moscada.

Sabor: En boca se muestra como un vino muy fino y elegante, con una gran retronasal en la que vuelven a aparecer las sensaciones mentoladas.