



ONTAÑÓN CRIANZA

D.O.Ca. Rioja



VARIEDADES:

90% Tempranillo
10% Garnacha

MACERACIÓN:

Maceración larga (más de 18 días), con temperatura controlada entre los 24-26 °C

RÉGIMEN DE ENVEJECIMIENTO:

12 meses en bodega de roble americano y roble francés. Barricas nuevas y de segundo uso.

Alcohol: 14% Vol.

NOTA DE CATA:

Vino limpio, brillante y con una gran intensidad de color. Muestra un matiz entre rojo rubí y cereza picota. Aromáticamente resulta un vino muy intenso y potente con un complejo bouquet, fruto de un ensamblaje perfecto entre la fruta y terruño procedentes de las uvas y los aromas de crianza debido a su paso por madera de roble francés y americano de 1º y 2º uso. En boca resulta un vino equilibrado, largo y muy carnoso, originado por un excepcional equilibrio entre la acidez y taninos bien domados. En la fase retronasal de nuevo vuelve a exhibir su potencia y gran bouquet encontrándonos ahora mucho más marcadas las notas a madera y especias. Marida especialmente con carnes rojas, caza, ibéricos y quesos curados.

