



# ONTAÑÓN ECOLÓGICO

D.O.Ca. Rioja



**VARIEDADES:**

100% Tempranillo

**RÉGIMEN DE ENVEJECIMIENTO:**

Entre 4-6 meses en barrica nueva de roble americano y roble francés.

6 meses en botella antes de etiquetado.

**Alcohol:** 14 % Vol.

**VIÑEDO:**

Andañal

**NOTA DE CATA:**

Vino con alta capa de color con matices rojo cereza y ribete púrpura que denotan su juventud. En nariz se muestra complejo donde se ensamblan las notas de fruta madura como mora y grosella y notas tostadas, especiadas y minerales procedentes de la crianza en roble de alta calidad. Muestra una elegancia en boca con un perfecto equilibrio entre acidez y tanicidad, con notas minerales y herbáceas propias de este singular terruño. De retrogusto muy prolongado y elegante.

**MARIDAJES:**

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

*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.*

