



COLECCIÓN MITOLÓGICA

D.O.Ca. Rioja

VARIEDADES:

95% Tempranillo, 5% Graciano

RÉGIMEN DE ENVEJECIMIENTO:

Larga maceración a temperatura controlada entre 26° y 28°. Envejecido 24 meses en barricas de roble francés y americano y 3 años en botella.

Alcohol: 13 % Vol.

Acidez total: 5,6 g. ac. Tartárico / l.

NOTA DE CATA:

Aroma a fruta madura con notas de chocolate y tabaco que profundizan con la edad, pero sin perder el brillo.

Es un vino distinguido, tranquilo y armonioso, tiene un color rojo ladrillo que viene de los años en las profundidades de la bodega. Ofrece una sensación de calma que refleja su larga crianza.

MARIDAJES:

Se disfruta con jamón y queso, patés y carnes asadas.



Durante siglos, el vino ha desempeñado un papel importante en la mitología mediterránea, y en Bodegas Ontañón quisimos rendir homenaje a la unión de mitología y vino en esta añada excepcional. Este Gran Reserva es una producción única de 10.000 botellas, resultado de la selección de las mejores uvas de Tempranillo y Graciano de una pequeña parcela de cuatro hectáreas de nuestro viñedo. Las vides son algunas de las más antiguas de la región, de producción limitada que proporcionan uvas de muy alta calidad con una gran concentración de color y madurez.

