



ONTAÑÓN GRAN RESERVA

D.O.Ca. Rioja

VARIEDADES:

85% Tempranillo
15% Graciano

RÉGIMEN DE ENVEJECIMIENTO:

36 meses en barrica de roble.
Barricas nuevas y usadas.

MACERACIÓN:

Maceración larga con temperatura controlada entre los 26 y 28° C.

MARIDAJES:

Perfecto maridaje con carnes rojas, platos de caza, guisos más elaborados, así como con chocolates negros.

Alcohol: 13,5 % Vol.

Acidez total: 5,5 g. ac. Tartárico/l.



NOTAS:

Gran capa de color con matiz rojo sangre e irisaciones teja en el ribete denotando su larga crianza, tanto en barrica como en botella. En nariz presenta aromas terciarios dulces con un buen afinado en la botella. Presenta una marcada fruta negra con notas de cacao y tabaco. La complejidad de este vino hace que su bouquet evolucione en el interior de la copa desplegándose a medida que transcurre el tiempo. En boca presenta una gran sedosidad, resulta potente y de tanino envolvente. En retronasal presenta notas terciarias de tabaco, chocolate negro perfectamente ensambladas con mermeladas de frutos negros.

