

# ONTAÑÓN

## GRAN RESERVA

VENDIMIA 2011

### VARIETADES

85% Tempranillo y 15% Graciano.

### VITICULTURA

Las uvas de este gran reserva de Ontañón proceden de dos de nuestras viñas más icónicas. La Pasada, un viñedo plantado hace más de treinta años en el límite de cultivo de la Sierra de Yerga (800 metros), nos proporciona el tempranillo. (Textura de suelo Franco-arenosa: 16.9% Limos, 73.1% Arena, 10% Arcilla). La finquita El Pozo se encuentra situada entre el término de La Rad y Hoyo Judío a unos 650m de altitud. Es una tierra pobre, principalmente arenosa y poco arcillosa, con presencia de piedras de río características del suelo de Quel. (Textura del suelo Franco-arenosa 31.6% Limos, 57.1% Arena, 11.3% Arcilla).

### COSECHA 2011

El Consejo Regulador ha otorgado a la cosecha 2011 de Rioja la valoración oficial de "Excelente".

La excepcional sanidad de la uva recolectada en vendimia fue una de las características fundamentales de la cosecha 2011, lo que favoreció un buen desarrollo de las fermentaciones y la obtención de vinos bien estructurados, con buen color y muy sanos, cualidades que permitían augurar vinos de alta calidad.

### ELABORACIÓN

**Vendimia:** La vendimia fue de las más tardías de la DOCa dadas las condiciones de altura de nuestros viñedos. Se realizó en cajas y de forma manual, seleccionando los racimos en viña y las bayas en la propia recepción de la uva en la propia bodega.

**Elaboración:** Maceración larga (más de 21 días) con temperatura controlada entre los 26 y 28°C

**Crianza:** 36 meses en barrica de roble americano y francés. Barricas nuevas y de segundo uso.

### CATA

**Color:** Gran capa de color, mostrándose muy profundo, brillante y limpio con matiz rojo rubí e irisaciones teja en el ribete que indica larga crianza. También aparecen reflejos ya rojizos que muestran su crianza y evolución.

**Aroma:** En nariz presenta aromas terciarios dulces con un buen afinado en la botella. Presenta una marcada fruta negra con notas de cacao y tabaco. Sobresale por su enorme complejidad, con sensaciones minerales y balsámicas. Fruta negra y aromas especiados.

**Sabor:** La complejidad de este vino hace que su bouquet evolucione en el interior de la copa desplegándose a medida que transcurre el tiempo. Destaca un paso por el paladar muy redondo, con los taninos muy suaves, fluidos y con la acidez de la fruta muy viva y perfectamente conjuntada a la crianza. Paso persistente y largo. Es recomendable su decantación.

**Grado alcohólico:** 14 % Vol.

### POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Si se conserva en condiciones óptimas (12-14°C) a 60% de humedad relativa y sin oscilaciones de temperatura, tiene vocación de perdurar en el tiempo.

