

ONTAÑÓN PLINIO EL VIEJO

2021



VARIEDADES

100% Tempranillo

Vegano y vegetariano: 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.

VITICULTURA

Las uvas con las que se elabora este vino provienen de uno de los viñedos más especiales de nuestra bodega: Andañal, una finca sita a más de 720 metros en las vertientes de la Sierra de Yerga en la zona de Quel, concretamente en las faldas del Monte Gatún. Esta viña, plantada en diferentes etapas en los años 1995, 2012 y 2016, está certificada como ecológica y posee una textura de suelo franco-arenoso (16.9% limos, 73.1% arena, 10% arcilla). Su altura hace que la maduración sea muy lenta y absolutamente propicia para que el tempranillo ofrezca sus mejores notas de finura, expresión y sutileza.

COSECHA 2021

La climatología estuvo marcada por un invierno de temperaturas suaves y poco lluvioso, una primavera suave y un verano algo más frío y seco que en los últimos años. La vendimia tuvo varias fases y se realizó de forma selectiva por viñedos concretos. La mayor parte de la uva se recogió en octubre, en sazón de madurez y con una sanidad extraordinaria. La amplitud térmica día/noche favoreció la maduración de las bayas hace que el fruto haya superado la calidad media de anteriores añadas.

ELABORACIÓN

La fermentación se realiza a lo largo de 20 días, con los hollejos en maceración 8 días más para lograr la mayor extracción de color y aromas. La crianza se efectúa en barricas nuevas de roble americano y roble francés con una duración de cuatro a seis meses. A continuación, permanece en botella durante seis meses antes de ser etiquetado.

CATA

Color: Matices rojo cereza y ribete púrpura.

Aroma: En nariz se muestra complejo donde se ensamblan las notas de fruta madura como la mora y grosella y notas tostadas, especiadas y minerales procedentes de la crianza en roble de alta calidad.

Sabor: Muestra una elegancia en boca con un perfecto equilibrio entre acidez y tanicidad, con notas minerales.

Grado alcohólico: 13,5 % Vol.

COLECCIÓN INSÓLITOS

ALGO EXTRAORDINARIO, FUERA DE LO COMÚN...