

Ontañon Crianza



PRODUCENT: Bodegas Ontañon

LAND/REGION: Spanien / Rioja

ARTIKELNR: 71072

VINSTIL: Rött / Fruktiga & kryddiga

DRUVOR: Tempranillo, garnacha

ÅRGÅNG: 2018

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra 3-5 år

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet kommer från Sierra de Yerga, på den vänstra sidan av floden Ebro i Rioja Oriental. Skörden sker helt för hand och drusammansättningen består av 90% tempranillo och 10% garnacha. Vinet genomgår en lång maceration på ca 18 dagar under temperaturkontroll. En malolaktisk fermentering sker sedan i nya franska fat och till viss del även i ståltank. Därefter pumpas vinet över och lagras totalt 12 månader på amerikanska och franska fat. Vinet uppvisar en elegant frukt av svartvinbär, björnbär, hallon, mogna jordgubbar och plommon. Tillsammans med en kryddig örtighet samt inslag av vanilj från ekfaten. Den pigga syran är väl balanserad med tanninerna, vilket ger vinet en komplex struktur.

MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18°C till grytor och viltkött.

Bodegas Ontañon drivs av Raquel, Rubén och María Pérez Cuevas, som är den femte ägargenerationen. Vinrankorna växer i Sierra Yergas sluttningar utanför staden Quel i området Rioja Baja. (Rioja Oriental) Här tar man tillvara den hantverksmässiga konsten att förädla råvaran och producerar enbart viner från egna odlingar om 250 hektar. Arbetet med vingårdarna är ständigt under utveckling för att nå en hög fruktkvalitet innan skörden.

Provningsnotering:

.....

.....

.....