

Ontañon Reserva



PRODUCENT: Bodegas Ontañon

LAND/REGION: Spanien / Rioja

ARTIKELNR: 8315-01

VINSTIL: Rött / Fruktiga & kryddiga

DRUVOR: Tempranillo & graciano

ÅRGÅNG: 2010

ALKOHOL: 13,5 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra 5-7 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Druvsammansättningen består av 95% tempranillo och 5% graciano. Vinet har macererat på sina skal mer än 20 dagar under temperaturkontroll. Vinet lagras därefter 24 månader på amerikanska och franska fat. Tonerna i vinet går åt mörka körsbär, plommon, blåbär och björnbär. Avslutningen är lång och komplex med jordiga toner, lavendel, tobak och kryddor.

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 fruktqualität innan skörden.

Provningsnotering:

.....

.....

.....