



BODEGAS
ONDARRE

LA ESCALERUELA 2023

VIÑEDO SINGULAR

DOCa Rioja

Vid, suelo y clima. La mejor expresión
de nuestro Viñedo Singular

VIÑEDO	La Escaleruela
CATEGORÍA	Viñedo Singular
MUNICIPIO	Viana (DOCa Rioja)
VARIEDAD	Mazuelo plantado en 1984
VENDIMIA	En 2023, la actividad en las cepas se inició con cierto adelanto debido a la escasez de precipitaciones. Las tormentas de Mayo y Junio permitieron la recuperación del aspecto de la viña, facilitando el cuajado y la maduración, reajustando el ciclo de la vid. Las lluvias de septiembre, aunque perjudiciales en viñedos adelantados, beneficiaron a La Escaleruela por la maduración tardía del Mazuelo, el sistema radicular profundo de sus cepas viejas y su baja producción. La vendimia se realizó el 28 de septiembre, con selección manual en cajas de 20 kg y un rendimiento de 4.102 kg/ha.
ELABORACIÓN	Fermentación y maceración en barricas francesas de tercer vino para reducir el impacto de un exceso de roble. Posterior maloláctica en las mismas barricas. Embotellado en mayo de 2024 y posterior afinado en nuestros botelleros.
NOTA DE CATA	Predominan los aromas varietales y florales propios del Mazuelo. Aparecen notas especiadas muy matizadas. Edición limitada de 1.135 botellas.



GRUPO
BODEGAS
OLARRA



BODEGAS
ONDARRE

LA ESCALERUELA 2023

VIÑEDO SINGULAR

DOCa Rioja

Vid, suelo y clima. La mejor expresión
de nuestro Viñedo Singular

Vid, suelo, clima. Tres elementos que en perfecta combinación hacen de un viñedo en particular y de los vinos que de él proceden un ejemplo vivo de la riqueza que la naturaleza esconde.

La variedad no podía ser otra que Mazuelo. Una uva que Ondarre utiliza en todos sus vinos y que está plenamente arraigada a la historia vinícola de Viana y sus viñedos. Una uva que se adapta perfectamente a los suelos francocalcáreos, poco profundos, pobres y duros de La Escaleruela, que parecieran oponerse a que algo crezca de ellos.

Y como último eslabón, un clima de transición con inviernos fríos y veranos secos y gran variación de temperaturas entre el día y la noche, para añadir aún más incertidumbre al noble arte de hacer vino.

Porque el vino surge en el viñedo, pero se hace en la bodega. Un lugar donde la mano del hombre debe preservar con todos los medios a su alcance —técnica, intuición y pasión— aquello que la naturaleza le ha regalado no sin cierta dificultad.

Vid, suelo, clima. Tres elementos entrelazados, que llevan siglos manteniendo un diálogo entre sí, con el ser humano por testigo. Y que poco a poco, con el paso del tiempo, han dado forma a un Viñedo Singular. Hoy ponemos en sus manos su mejor expresión.



GRUPO
BODEGAS
OLARRA