



Los Otros
de ONDARRE

LA ANTANILLA

GARNACHA 2024

La viña envejece sin prisas, huele a
hierba y monte bajo y solo el zumbido
de las abejas rompe el silencio.
Vigilante, un cerezo invita a tumbarse
y mirar al cielo entre sus ramas.
O al menos eso dicen quienes
transitan desde hace tiempo por
esta Rioja inédita y salvaje.

VARIEDAD

100% Garnacha.

VIÑEDO

Viñas viejas de Garnacha plantadas en las primeras décadas del siglo pasado, en el municipio de Bargota (Navarra), sobre suelos areniscos, pobres y de escasa profundidad. Plantadas al “tresbolillo” cuando las labores se hacían aún con caballerías. Cepas abiertas, de múltiples brazos y un solo pulgar por brazo, que permiten una buena aireación natural del fruto. Viñedo cultivado con respeto, sin laboreo agresivo, rodeado de vegetación espontánea: tomillo, romero y colmenas.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de forma manual, en pequeñas cajas, con una cuidadosa selección tanto en el viñedo como en bodega. Tras una maceración prefermentativa en frío, la fermentación tiene lugar en depósitos de hormigón a temperaturas controladas de entre 24 y 26 °C. La maceración es ligera, y la crianza se lleva a cabo en el mismo depósito durante varios meses, con el objetivo de preservar la frescura y respetar al máximo la expresión natural del viñedo.

Invierno frío, primavera suave y verano caluroso, con lluvias tardías en septiembre que ayudaron a equilibrar la maduración. Cosecha de bajo rendimiento, sanidad excelente y expresión nítida del viñedo.

Fue embotellada en enero de 2025.

COLOR

Rojo vivo y brillante.

AROMAS

Fruta roja madura, monte bajo y hierbas aromáticas.

GUSTO

Entrada dulce, paso firme y redondo, con final largo, fresco y equilibrado.

De esta primera añada 2024 se han obtenido 1.240 botellas.

