



CLUB DE BARRICAS
ORDEN DE ONDARRE
RESERVA ESPECIAL
DOCa Rioja

Elegancia y calidad

VARIEDADES Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano.

ELABORACIÓN El equipo técnico de Bodegas Ondarre, seleccionó en el año 2021 los mejores viñedos en función de las características edafológicas del terreno, su orientación, la edad de las cepas y las variedades, con el único objetivo de obtener un fruto de características óptimas. Posteriormente seleccionamos el fruto de esos viñedos para quedarnos con uva de calidad excepcional.

CRIANZA Tras elaborar el vino comienza su proceso de crianza en 2022, en barricas nuevas de roble francés procedentes de las más prestigiosas tonelerías. El embotellado se realiza tras permanecer 24 meses de barrica. Posteriormente, reposa 12 meses en botella.

NOTA DE CATA Intenso color cereza, desarrollando tonos teja durante su evolución en botella. La nariz es difícil de definir dada la complejidad del bouquet desarrollado, destacando las notas de frutos rojos, algunas especias y cierta mineralidad final. En boca es poderoso desde su entrada, redondo y con cuerpo en el paladar medio y gran persistencia.

