



Los Otros

de ONDARRE

EL TERCO

Vino de Viana

ROSADO GRAN RESERVA 2021

DICEN LOS MÁS VIEJOS DE VIANA QUE LA VIDA ES MUY TERCA. Y QUE A ESO SE AFERRA EL VINO CUANDO DECIDE SER DUEÑO DE SU PROPIO CAMINO. CON ESA VOLUNTAD NACIÓ EL TERCO, UN MAZUELO DE IDEAS CLARAS HECHO A SÍ MISMO. SIN PRISA. SIN ATAJOS. SIN PEDIR PERMISO.

VARIEDAD

100% Mazuelo.

VIÑEDO

Parcelas de Mazuelo en el paraje de San Miguel y El Cerradillo, en Viana. Viñas plantadas en los años 80 del siglo pasado, en secano, sobre suelos someros en ladera, de textura arcillo-limosa y alto contenido en carbonatos. Rendimientos bajos, fruto concentrado y una viticultura marcada por la austeridad del entorno.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de forma manual el 5 de octubre de 2021. La uva se prensa en fresco para para iniciar la elaboración al estilo de los blancos con estructura. Tras un desfangado ligero, la fermentación se desarrolla lentamente entre 14 y 16 °C, alcanzando los 18 °C al final del proceso, que se prolonga durante casi cuatro semanas. Posteriormente, el vino permanece tres meses sobre sus lías finas. En enero de 2022 entra en bodega, donde permanece durante 30 meses, con tres trasiegos. Fue embotellado en julio de 2024.

COLOR

Cristalino, de color coral pálido, con reflejos de albero y ámbar en capa fina.

AROMAS

Gran complejidad aromática fruto de la larga crianza. Flores blancas, miel y piel de naranja, junto a notas de orejón, canela, hierba seca, toffe y sutiles matices balsámicos.

GUSTO

Entrada seca y potente, con un paso firme. Acidez bien integrada que mantiene la tensión, textura marcada por un tanino firme y final largo, profundo, con un leve y elegante amargo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Temperatura de servicio entre 12-14 grados.

De esta añada 2021 se han obtenido 2.632 botellas.

