



ONDARRE

CRianza 2023

DOCa Rioja

Un vino que cuenta un paisaje

Selección de viñas viejas en el norte de Viana, donde el viñedo convive con cultivos tradicionales y vegetación natural. Un vino que expresa la diversidad de este paisaje, inalterado a lo largo del tiempo, a través de su frescura, viveza y riqueza aromática.

VARIEDADES	Tempranillo con pequeños porcentajes de Mazuelo y Viura.
VIÑEDOS	Selección de viñedos pobres de más de 30 años en la parte alta de los barrancos de San Pedro y Valdearas, al norte de Viana. Altitud entre 450 y 750 m, ideal para vinos frescos, de gran finura aromática y capacidad de guarda.
ELABORACIÓN	Vendimia manual en su maduración óptima. Fermentación alcohólica con sus propias levaduras autóctonas, con el fin de potenciar "terroir" y personalidad. Temperaturas suaves entre 20-22 °C. Encubados medios largos.
CRianza	Fermentación maloláctica parcial en barrica y crianza por separado de cada parcela de entre 16 y 18 meses en barricas de roble fino de segundo y tercer vino. Ensamblaje final y crianza reductiva en botella hasta su completo afinado.
NOTA DE CATA	Capa media y tonos muy vivos. Notas variadas en nariz, desde frutos rojos a toffees, aromas lácteos, ciruelas maduras, pasando por notas balsámicas y recuerdo de monte bajo. Gran equilibrio en boca, con paso opulento amplio y mucho volumen. Gran frescura, tanino fino y firme y final muy largo y persistente.

