Los Otros
de ONDARRE

GARNACHA

2025

Bajo un suelo de gravas y caliza, la viña guarda la memoria de una variedad que encontró aquí su último refugio. Hoy, con el paso del tiempo, apenas nos da un puñado de uvas por cepa. Mirarla con otros ojos nos ha ayudado a entender su manera silenciosa de cuidar la historia.



VARIEDAD

100% Garnacha Tinta.

VIÑEDO

Un único viñedo de cepas viejas de más de 40 años, cultivadas en vaso y con rendimientos muy bajos, de apenas un kilo de uva por planta. Suelo calcáreo, con abundantes gravas, de textura franco-arcillosa y escasa profundidad.

ELABORACIÓN

Vendimia manual el 23 de septiembre de 2025. Maceración prefermentativa en frío durante varios días y fermentación con las propias levaduras indígenas del viñedo, entre 20 y 23 ºC, con remontados suaves. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble americano de grano fino y tostado ligero, donde permanece después durante una breve crianza de tres meses.
También aquí la añada 2025, calificada como excelente en Rioja, permitió trabajar con una uva de extraordinaria sanidad y elevada concentración.

COLOR

Rojo violáceo de intensidad contenida, con matices granates. Limpio y brillante.

AROMAS

Muy expresiva, profunda y fragante. Frutos rojos y negros, con grosellas y moras, sobre un fondo floral de violetas, rosas y lavanda, acompañado de leves notas lácteas y de cacao.

GUSTO

Entrada suave y untuosa, con gran frescura. Ágil, sabrosa y con nervio, de taninos finos y sedosos y un final muy largo en el que reaparecen las notas frutales y florales.

De esta añada 2025 se han obtenido 6.302 botellas.

Caretera de Aras, s/n · 31230 Viana · Navarra (España) · **T.: (+34) 948 645 300** · **info@bodegasondarre.es**
www.bodegasondarre.es