

# Ontañón Reserva Rioja DOCa

## 75cl











75 cl

ES - Rioja - 2019

Bodegas Ontañón

Dunkles Rubinrot. In der Nase Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume, unterlegt von Veilchen, Tabak, Zedernholz und Graphit. Am Gaumen trocken, dicht und doch geschmeidig, mit reifer, konzentrierter Frucht, frischer Säure und feinkörnigem, bestens integriertem Tannin. Der Abgang ist lang, würzig und mineralisch. Trauben aus hohen Lagen um Quel 95% Tempranillo, 5% Graciano. Lange Mazeration, Gärung bei 26–28 °C, danach 24 Monate Barrique (50% FR/50% US) plus ausgedehnte Flaschenreife.

	<b>Traubensorte</b>	Tempranillo/Graciano
	<b>Herkunft</b>	Rioja
	<b>Produzent</b>	Bodegas Ontañón
	<b>Vinifikation</b>	Selektive Handlese aus Parzellen La Pasada und El Pozo lange Mazeration temperaturkontrollierte Gärung Ausbau in amerikanischer und französischer Eiche weitere Reife in der Flasche.
	<b>Charakter</b>	Dunkles Rubinrot. In der Nase Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume, unterlegt von Veilchen, Tabak, Zedernholz und Graphit. Am Gaumen trocken, dicht und doch geschmeidig, mit reifer, konzentrierter Frucht, frischer Säure und feinkörnigem, bestens integriertem Tannin. Der Abgang ist lang, würzig und mineralisch. Trauben aus hohen Lagen um Quel 95% Tempranillo, 5% Graciano. Lange Mazeration, Gärung bei 26–28 °C, danach 24 Monate Barrique (50% FR/50% US) plus ausgedehnte Flaschenreife.
	<b>Passt zu</b>	Lamm, Rinderschmorbraten, Wild, gereiftem Manchego
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2032 genießen, 16–18 °C
	<b>Artikel Nr.</b>	09746/19
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2019
	<b>Weintyp</b>	Rotweine

