


# Ontañón Crianza Rioja DOCa

## 50cl










50 cl

 ES - Rioja - 2021

 Bodegas Ontañón

Rubinrot mit violetter Schimmer. Die Nase zeigt reife Kirschen, Brombeeren und Pflaume, begleitet von Vanille, Kakao, Tabak und feinen Gewürzen. Am Gaumen trocken, saftig und rund, mit reifem Tannin, frischer Säure und dezentem Holz, das die Frucht betont. Der Abgang ist würzig und klar. Trauben aus hoch und kühl gelegenen Parzellen Kaltmazeration, Gärung bei kontrollierter Temperatur, postfermentative Mazeration. Rund 12 Monate in amerikanischer und französischer Eiche gereift.

	<b>Traubensorte</b>	Tempranillo, Garnacha
	<b>Herkunft</b>	Rioja
	<b>Produzent</b>	Bodegas Ontañón
	<b>Vinifikation</b>	5 Tage Kaltmazeration Gärung ca. 7 Tage bei ~24 °C anschl. Post-Mazeration und Mikro-Oxygenierung nur Vorlaufwein verwendet.
	<b>Charakter</b>	Rubinrot mit violetter Schimmer. Die Nase zeigt reife Kirschen, Brombeeren und Pflaume, begleitet von Vanille, Kakao, Tabak und feinen Gewürzen. Am Gaumen trocken, saftig und rund, mit reifem Tannin, frischer Säure und dezentem Holz, das die Frucht betont. Der Abgang ist würzig und klar. Trauben aus hoch und kühl gelegenen Parzellen Kaltmazeration, Gärung bei kontrollierter Temperatur, postfermentative Mazeration. Rund 12 Monate in amerikanischer und französischer Eiche gereift.
	<b>Passt zu</b>	Iberico, Lammkoteletts, Pasta mit Ragù, Manchego
	<b>Trinkempfehlung</b>	2024-2028, 16-18 °C
	<b>Artikel Nr.</b>	50274/21
	<b>Inhalt</b>	50 cl
	<b>Jahrgang</b>	2021
	<b>Weintyp</b>	Rotweine