



RIOJA ONTAÑÓN NATURA (OHNE SULFITE) RIOJA DOCA ONTAÑÓN



Rioja DOCa, Ontanon, Rioja, Espagne

Profil de goût



Millésime 2020

Notes Dans le verre, rouge cerise. Bouquet puissant avec des arômes de baies noires, de figes et de prunes avec des nuances balsamiques. En bouche, il est équilibré, charnu et persistant, avec une fine acidité et des tanins bien intégrés.

Accompagnement plats de viande, ragoûts

Vinification Avant la sélection manuelle, les raisins sont placés dans une chambre froide à 5 degrés afin d'éviter une éventuelle oxydation des raisins. 12 jours de fermentation à température contrôlée. Elevage : 15 mois en barriques neuves de chêne français. Élaboré sans ajout de sulfites.

Les variétés de raisin 100% Tempranillo

Format 75 cl

ONTANON

La cave à vin de Bodegas Ontañón est née il y a plus de 25 ans d'un environnement artisanal et familial qui caractérise encore aujourd'hui la cave à vin. Bodegas Ontañón produit un vin remarquable, qui est régulièrement en tête des D.O.C a Rioja. Le vin est considéré comme une œuvre d'art, du sol à sa perfection dans le verre. Bodegas Ontañón n'est pas seulement une cave à vin mais une philosophie : la passion pour la vigne, pour le vin et pour l'art.