



BODEGAS
ONDARRE

ONDARRE
7 PARCELAS
CRIANZA 2017
DOCa Rioja

*7 Parcelas, 7 suelos diferentes.
La expresión de la diversidad*

**VALORACIÓN
DE LA AÑADA**

La cosecha 2017 fue calificada como Muy Buena por el Consejo Regulador, y tuvo la particularidad de ser la más temprana de la historia. A pesar de la sequía prolongada y la helada histórica del 28 de abril, la buena climatología de final de ciclo propició un fruto de perfecto estado sanitario y parámetros analíticos muy adecuados para la calidad.

Los vinos de esta cosecha poseen en general una intensa carga frutal, taninos suaves y elegantes, gran potencial para la complejidad aromática, y excelentes condiciones para la crianza.

SUELOS

En Ondarre 7 parcelas hemos tratado de reflejar la gran diversidad de suelos en que se desarrolla el viñedo de Viana. Situadas entre los 400 y los 700 m de altitud, al menos siete tipologías han sido descritas, aportando cada una de ellas características diferentes:

- Desde suelos calizos y poco profundos que producen uvas de grano pequeño, elevado potencial de color en años frescos, y gran aptitud para la crianza,
- Pasando por afloramientos de yesos y calizas, en laderas de orientación sur-este, que dan lugar a vinos de graduación moderada y buena acidez,
- Y suelos profundos, ligeros y bien drenados con buen comportamiento en años secos, uvas de grano medio y vinos con intensos aromas de frutos rojos.

Todos estos componentes han coincidido en este vino, en la confianza de haber sido capaces de expresar un viñedo tan variado como interesante, característico de nuestro entorno más inmediato.

**COMPOSICIÓN
VARIETAL Y
ELABORACIÓN**

Se destinó a Ondarre 7 parcelas, un fruto sano y en su justa madurez, con estructura suficiente como para poder considerarlo un vino "de guarda".

Su fermentación se desarrolló a temperaturas de entre 18 y 24 °C con el fin de preservar los aromas que caracterizan a Tempranillo y Mazuelo, especialmente en la gama de los frutos rojos.

Los tiempos de maceración se sitúan en torno a las dos semanas, con remontados diarios. En estas condiciones, se favorece la extracción de componentes de calidad, preservándose a la vez los aromas frutales.

**CRIANZA Y
EMBOTELLADO**

En barricas de roble, americano y francés, durante doce a dieciséis meses. Durante este período es sometido a trasiegos periódicas.

Tras la clarificación y embotellado, permanece en nuestros botelleros para su afinado.

NOTA DE CATA

Rojo rubí con ribetes púrpura, a la vista.

Aromas de la gama floral y los frutos rojos combinan con notas especiadas, configurando un perfil aromático fresco, delicado y limpio.

En boca presenta una entrada suave y redonda, paladar medio sólido sin resultar pesado, y final de gran finura y persistencia.

