



# ONTAÑÓN ANTOLOGÍA

D.O.Ca. Rioja



**VARIETADES:**

75% Tempranillo  
15% Graciano  
10% Garnacha

**MACERACIÓN:**

Encubado durante 15 días y elaborado mediante el método tradicional de Bazuqueo.

**RÉGIMEN DE ENVEJECIMIENTO:**

Tras la fermentación alcohólica, el vino es descubado en tinas de madera de roble francés donde se produce la fermentación maloláctica. Tras esta, el vino sufre una crianza en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses.

**Alcohol:** 13,5 % Vol.

**Acidez total:** 5,5 g. ac. Tartárico/l.

**MARIDAJES:**

Marida especialmente con carnes rojas, caza, asados, jamón, quesos curados y patés.

**NOTAS:**

Vino con gran capa de color, limpio, brillante y con matiz rojo picota e irisaciones púrpuras que denotan juventud. Posee gran intensidad aromática y alta complejidad por lo que resulta muy aromático y expresivo. En el primer momento presenta una gran carga de notas frutales como moras, grosellas y cerezas, así como una interesante nota a regaliz típico de la variedad Tempranillo. Además, presenta un perfecto ensamblaje con las notas especiadas y torrefactas procedentes de la crianza en madera nueva de roble francés. Finalmente tiene una etapa de redondeo en botella donde se alcanza su punto óptimo.

En boca presenta una explosión de sabor, es voluptuoso, muy agradable y es un vino muy redondo, con retrogusto muy duradero y agradable donde de nuevo aparecen las notas de fruta algo más golosa y ciertos recuerdos a bollería.

## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

