



## SEÑORÍO DE ONDARRE

### RESERVA DOCa Rioja

*La personalidad de un viñedo en laderas  
y barrancos trasladada a la botella*

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo 85%, Mazuelo 10%,  
Garnacha 5%

#### ELABORACIÓN

Viñedo distribuido en pequeñas parcelas  
situadas en laderas y barrancos orientados al  
mediodía. Plantaciones viejas de secano con  
muy baja producción.

La fermentación de las variedades se lleva a  
cabo por separado con temperaturas entre 14  
y 28 °C.

#### CRIANZA

Crianza en barrica bordelesa de roble  
americano y francés con cuatro trasiegos. Una  
vez embotellado permanece en nuestro  
botellero hasta su momento óptimo de  
consumo.

#### NOTA DE CATA

Rojo cereza intenso. Aromas frutales con  
matices especiados, vigoroso en boca,  
estructurado, amplio, con taninos nobles bien  
conjuntados y muy largos. Final largo y  
persistente.

