

# Ontañon Reserva

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| <b>Catégorie de produit</b> | Vins Rouges                        |
| <b>Cépage</b>               | 95 % Tempranillo, 5 % Graciano     |
| <b>Appellation</b>          | Rioja (DOCa)                       |
| <b>Producteur</b>           | Bodegas Ontañón                    |
| <b>Pays</b>                 | Espagne                            |
| <b>Région</b>               | Rioja                              |
| <b>Format</b>               | 750 ml                             |
| <b>Degré d'alcool</b>       | 13,4 %                             |
| <b>Disponible</b>           | Québec, Ontario, Nouveau-Brunswick |
| <b>Statut SAQ</b>           | Spécialité par lot                 |

## Vinification et vieillissement

Macération longue à température contrôlée entre 21°C et 27 °C.

Vieilli 24 mois en fûts de chêne 80% américains et 20% français (neufs et vieux), puis 24 à 36 mois en bouteilles avant la mise en vente.

## Caractéristiques

D'un rouge sombre, ce vin a un nez puissant : des notes fumées, de prune et de cerise, avec des accents de terre, de tabac et minéraux. Le vieillissement en fût puis en bouteille lui apportent son élégance : des tannins bien intégrés, une acidité ample laissant place à une finale épicée.

## Médailles / Revue de presse

Wine Spectator: 91 pts – mill. 2005

GuiaPeñin: 90 pts

## Codes produits

Québec : 12559821, Ontario : 725895 , Nouveau-Brunswick : 8411767512972

