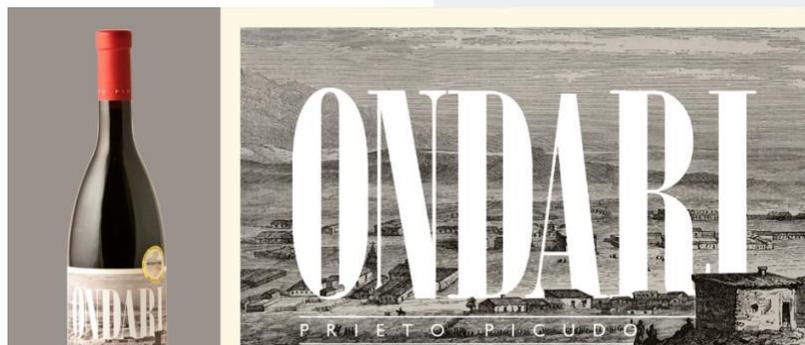


## Ondari



**País de origen:** España  
**Región:** VdT Castilla y León  
**Variedad:** 50% Prieto Picudo, 45% Tempranillo, 5% Merlot  
**Volumen:** 0,75 l  
**Producción:** Tanque de cemento y 4 meses en barrica de roble francés  
**Contenido alcohólico:** 13,5%  
**Acidez:** 5,8 g/l  
**Azúcar residual:** 8,8 g/l  
**Cierre:** corcho natural  
**Premios:** medalla de oro Mundus Vini (2014)

### Notas de cata:

Rojo cereza con reflejos granates. Muy limpio en nariz, aunque con aromas algo intrusivos de frutas maduras. Bayas, cerezas, tabaco y ligeras notas achocolatadas. Es un vino muy fácil de beber incluso teniendo en cuenta su fuerte expresividad y marcados sabores. Complejo y rico, con una prominente mineralidad y acompañado de ligeros tonos verdes y especias. El roble está muy bien integrado y se manifiesta con frescas impresiones, dejando una larga persistencia en el paladar. Taninos firmes, y acidez fina y muy viva.

**Temperatura de consumo:** 13-15° C

**Acompaña a carnes rojas, quesos maduros y platos especiados.**