

# CASAR DEL ONGA 2009

**Tipo de vino / Type of wine:**

Tinto / red

**Variedades de uva / Grape varieties:**

Tempranillo 85% others 15%

**Origen de la uva / Grape origin:**

Viñedos propios / Own vineyards

**Producción / Production:**

150.000 bottles

**Presentación / Presentation:**

Bordelesa 75 cl. 6/12 bottles per case

**Vinificación / Winemaking**

Vinificamos las uvas por separado. Después de una maceración en frío el mosto fermenta a 23-26°C en tanques de acero inoxidable con remontados diarios. Finalmente el vino macera con los hollejos durante 20 días.

*We vinificate each grape separately. After a cold maceration the must ferments at 23-26°C in inox tank with daily remontages. After alcoholic fermentation the wine macerates with the skins for 20 days.*

**Notas del enólogo / Winemaker notes****Cata / Tasting**

Aromas a frutillos rojos y negros e nariz, tostados, café y notas minerales. Equilibrado final.

*Dark cherry red colour. Black and red fruit aromas, high roast, coffee and mineral notes. Good and well balanced finish.*

**Servicio / Serving suggestion**

Excelente para acompañar paellas, barbacoas y todo tipo de carnes. /Excellent with rice "paellas" barbecues, and all kind of meat.

**Temperatura de servicio / Serving temperature**

16 - 18°C

**Enólogo / Winemaker**

Ferran Ferrer



VALONGA S.A.

Monte Valonga s/n – 22533 Belver de Cinca (Huesca)

T +34 974 435127 Fax +34 974339101

[www.valonga.com](http://www.valonga.com) bodegas@valonga.com