



OJUEL BODEGAS

OJUEL CARRASOJUELA

Viñas viejas de fanega

Este vino procede de una zona situada entre las localidades de Sojuela y Entrena, con una altitud de 600 metros en las estribaciones de la Sierra de la Demanda, donde descubrimos unas antiquísimas cepas cultivada en vaso por varias generaciones de viticultores, todo él salpicado de variedades ancestrales conocidas y otras no identificadas. Con una exigua producción menor de 1.000 kg de uva, se obtiene este singular vino, que expresa en toda su pureza un entorno incomparable.

MUNICIPIO: Sojuela y Entrena (La Rioja)

VARIEDAD: multitud de variedades en pequeñas viñas de fanega Tempranillo, Garnacha, Morisca, Mazuelo, Monastel, Viura, Calagraño y otras sin identificar.

VIÑEDO: pequeñas parcelas de fanega / Plantación entre 1940 y 1960.

CONDUCCIÓN: vasos con diferentes marcos de plantación.

TIPO DE SUELO: arcilla roja con algunas zonas calizas. Suelo ligero de canto rodado con arena muy pedregoso.

VITICULTURA: El calendario lunar y biodinámico se sigue lo máximo posible, especialmente en la poda y embotellamiento.

Agricultura ecológica a base de preparados de ortigas, milerama, lavanda, valeriana, azufre mojable o en roca molido para los tratamientos según la necesidad.

VENDIMIA: manual en cajas.

PRODUCCIÓN: 1.600 kg

VINIFICACIÓN: Pie de cuba 4 días antes de vendimia. Fermentación alcohólica durante 20 días a temperatura ambiente de bodega y con fermentación maloláctica espontánea en barricas. Se mantiene en las mismas barricas hasta un mes antes de embotellar, permaneciendo hasta entonces a la intemperie durante el invierno para su autoestabilización.

EMBOTELLADO: por gravedad preferiblemente en día raíz para favorecer que el vino exprese su identidad su lugar.

CONSUMO: Mejora considerable tras un periodo de botella. Muy recomendable abrir y airear un poco antes de beberlo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13° vol.

NOTAS DE CATA: color rojo rubí de intensidad media. En la nariz es una explosión de aromas, todos ellos sutiles y armoniosos, que expresan su origen en un antiguo viñedo singular, donde se mezclan frutillos del bosque con hierbas aromáticas. Boca muy viva, pulida, fresca y larga.



1.220 BOTELLAS

PUNTUACIÓN:

TIM ATKIN:
(2019) **94** / (2018) **94**

ROBERT PARKER:
(2019) **90**

Vinos ecológicos, con baja huella de carbono y elaborados artesanalmente

BODEGAS OJUEL · C/Mayor 49, 26376 SOJUELA · LA RIOJA
Tel: Miguel (+34) 669 923 267 / Mila (+34) 629 455 157 / ojuelwine@gmail.com / ojuelwine.com

