



# OJUEL BODEGAS

## OJUEL SALVAJE 1 *Garnacha tinta*

100% NATURAL



750 BOTELLAS

Sin ningún tipo de aditivos, sólo la propia uva interviene en su elaboración. Procede de antiguas cepas de Garnacha y otras variedades cultivadas en vaso, situadas hacia el sur del pueblo de Sojuela, con una altitud de 500 metros y sobre un suelo pobre y pedregoso. Pocas veces podrás disfrutar de un vino de estas características, puro y salvaje, lleno de armonía y seducción.

**MUNICIPIO:** Sojuela (La Rioja alta)  
**VARIEDAD:** Garnacha

**VIÑEDO:** La Plana / 0,3 Ha / Plantación 1925 - 1940.  
**CONDUCCIÓN:** Vaso a marco real 1 x 1 metro.  
**TIPO DE SUELO:** Canto rodado con arena relativamente ácido.

**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:** 1.130 kg

**VINIFICACIÓN:** Pie de cuba con levaduras autóctonas del propio viñedo preparado 4 días antes de vendimia, 600 kg. despalillados con 500 kg. sin despalillar. 10 días de fermentación alcohólica a temperatura ambiente de bodega. Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés con final en marzo 2017. El vino se mantiene durante el invierno a la intemperie para afinarlo.  
**Sin adición de ningún tipo de aditivo ni sulfitos.**

**EMBOTELLADO:** Por gravedad, en día flor.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 14% vol.

**NOTAS DE CATA:** Vestido con un color rubí intenso. Aromas limpios a frutas rojas: fresa, cassis y grosella, con una boca pulida, persistente y llena de fruta

VARIEDAD	VIÑEDO	SUELO	BARRICA	AGRICULTURA
				
Garnacha	500 m 1940	canto rodado y arena ácido	5 meses Francesa usada	Ecológica

**Puntuación:**  
**TIM ATKIN:** (2019) **93** / (2018) **92**  
**ROBERT PARKER:** (2018) **91**

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

