

OJUEL BODEGAS

OJUEL CERROSOJÓN

Mazuelo & Maturana tinta

Vino de marcado carácter atlántico, elaborado a partir de cepas muy viejas en vaso de Maturana Tinta y Mazuelo. Las vides se encuentran abrigadas por un cerro que alberga una importante muestra de biodiversidad. Todo esto se traduce en un vino intenso y profundo, perfumado de especies vegetales espontáneas, expresando su mejor personalidad con un suficiente tiempo de estancia en botella.

MUNICIPIO: Sojuela (La Rioja)

VARIEDAD: 60% Maturana tinta / 40% Mazuelo

VIÑEDO SINGULAR: Cerro Sojón, cuenta con 4 filas de Maturana Tinta joven plantada en 2005, que se complementa con la Maturana Tinta centenaria encontrada en un viña situada a escasos 50 metros, lo que da un significado varietal a este vino. La llanada de Sojón, una viña de 0,6 hectáreas, plantada en los años 40, con más de once variedades, una joya donde perderse buscando, probando y aprendiendo de variedades se seleccionan las cepas de Mazuelo y Maturana Tinta para este vino. Plantación entre 1925 y 2005.

TIPO DE SUELO: Canto rodado con arena y 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 mojado o en roca molido para los tratamientos según la necesidad.

VENDIMIA: manual en cajas

PRODUCCIÓN: 2.500 kg

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

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

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5° vol.

NOTA DE CATA:

rojo cereza muy violáceo en el ribete. Aromas muy potentes, floral, violeta, tulipán. Carácter mineral, con notas de tinta y sílex. Evoluciona hacia fruta en forma de mermelada y finalmente compota de higos, vainilla y tabaco. Gusto tánico, algo rústico pero eficiente y refrescante por la acidez. Aromas retronasales a resina, piña, jara y monte bajo. Muy persistente.



1.220 BOTELLAS

PUNTUACIÓN:

TIM ATKIN:

(2019) **93** / (2018) **92**

ROBERT PARKER:

(2019) **91** / (2018) **88**

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

