# OJUEL BODEGAS

500 BOTELLAS

## OJUEL GRANICULA CONJUNTO DE GRANOS DE UVA

*Tempranillo*

Características de la añada: HUMEDA y con TORMENTAS DE GRANIZO.
2018 fue un verano de muchas tormentas y justo antes de comenzar la vendimia sufrimos granizo en gran parte de la cosecha. Nunca mejor emplearíamos la frase "Al mal tiempo buena cara".
Ante una adversidad, una búsqueda de solución y de aquí que este vino sea una declaración de intenciones, realizar una elaboración con el mayor mimo y delicadeza y dar un valor añadido al vino ante una añada complicada.

Cada grano del racimo, con ayuda de unas pequeñas tijeras, es cortado uno a uno junto a su peciolo, separado del raspón, seleccionando las uvas no dañadas y buscando que no se produzca oxidación al cortar el grano intacto. Una minuciosa tarea a la que prosigue una fermentación conjunta de todos estos granos. Al cabo de unos diez días pisamos lentamente para terminar de extraer toda su esencia y que termine la fermentación con poco trabajo del sombrero. Las levaduras son propias.

El resultado un vino elegante, fino y fresco.

MUNICIPIO: Sojuela (La Rioja)
VARIEDAD: Tempranillo
VIÑEDO: 50 años a 650 metros en un suelo fresco de canto rodado.
VITICULTURA: El calendario lunar 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, según la necesidad.
VENDIMIA: manual en cajas.
EMBOTELLADO: por gravedad.
CRIANZA: 6 meses en barrica.
+ INFO: pH/acidez: 4.6 Azúcar residual: 3
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14º vol.

PUNTUACIÓN: **92**
ROBERT PARKER (2019)

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

1,28kg
CO e/botella