



OJUEL BODEGAS

OJUEL FUENTE LEÓN

Tempranillo blanco & Garnacha blanca



3.300 BOTELLAS

PUNTUACIÓN:

TIM ATKIN :

91 (2019) / **89** (2018)

ROBERT PARKER:

90 (2019) / **89** (2018)

En las proximidades de Sojuela y a 800 metros de altura, transcurre la Cañada Real Galiana, donde las ovejas en trashumancia paraban para abrevar en una antigua fuente de agua cristalina antes de comenzar el ascenso hacia Soria y a través del monte Moncalvillo.

Elaborado con uvas Tempranillo Blanco y Garnacha Blanca, se trata de un vino limpio y fresco, lleno de matices aromáticos con recuerdos a las frutas y flores que jalonan esta ruta de pastores.

MUNICIPIO: Sojuela (La Rioja)

VARIEDAD: Tempranillo blanco y Garnacha blanca

VIÑEDO: LA TEJERA (antigua tejera romana) / 0,45 Ha / Plantación 2003.

TIPO DE SUELO: Arcilla roja ferrosa.

CONDUCCIÓN: Espaldera 1 x 2,5 metros.

VITICULTURA: Poda según calendario lunar en marzo. Labrado en febrero. Tratamiento foliar a mediados de abril a base de preparado de ortigas en la brotación, siempre en día hoja con luna llena ascendente para una mayor eficacia del tratamiento. Aplicación foliar en mayo y junio a base de milerama, lavanda y valeriana combinado con azufre natural mojable para prevenir hongos y ácaros. Poda en verde a finales de mayo para equilibrar las plantas y favorecer un cuajado equilibrado. Después de la floración, sulfatado con azufre en roca molido. Agosto despunte de hojas para favorecer la aireación.

VENDIMIA: manual en cajas.

PRODUCCIÓN: 3.000 kg.

VINIFICACIÓN: Pie de cuba con levaduras espontáneas 4 días antes de vendimia, despalillado con ligero prensado en prensa vertical de husillo. Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable en 12 días a temperatura ambiente de bodega. removido de lías durante 4 meses y 2 veces a la semana, sin fermentación maloláctica.

EMBOTELLADO: Por gravedad, en marzo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5 % vol.

NOTA DE CATA:

Color amarillo verdoso. Floral, compota de frutas blancas y aromas verdes, frescos, cítricos: limón. Matices a pomelo, aguacate y recuerdos selváticos. Gusto fluido y muy fresco, buena acidez. Tropical, mentolado y hierbabuena.

VARIEDAD	VIÑEDO	SUELO	BARRICA	AGRICULTURA
				
90% Tempranillo 10% Garnacha (mutación tinta)	< 20 años	Arcilla 800m. altura	NO (6 meses lías)	Ecológica > 58mg/L sulfuroso

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

