

OJUEL BODEGA



OJUEL LA PLANA

Vino elaborado con uvas de antiguas cepas cultivadas en una altitud de 600 metros y sobre un terreno de aluviones y cantos rodados depositados por el río Iregua. Este entorno expresa su personalidad en este vino, donde la uva Mazuelo se muestra con toda su pureza varietal, en una zona fresca de La Rioja perteneciente a los Cameros Viejos.

MUNICIPIO: Sojuela (La Rioja)

VARIEDAD: Mazuelo

VIÑEDO: La Plana (la del chozo), una viña de 0,8 hectáreas de tres generaciones, situada al sur del municipio de Sojuela. El origen de la viña está los años 30, conteniendo Garnacha y Viura plantadas a marco real (1 x 1 metros). En los años 80 el viñedo se amplía por los extremos y se introduce Tempranillo y Mazuelo, haciendo que se tenga que cambiar la dirección de labrado. En los 90 se completa con una nueva ampliación con Maturana Tinta y Garnacha.

TIPO DE SUELO: Canto rodado con arenas y relativamente ácido.

VITICULTURA: Poda según calendario lunar en marzo 2015 buscando la luna menguante. Labrado solo en invierno con intercepas.

Tratamiento foliar a mediados de abril a base de preparado de ortigas en la brotación, siempre en día hoja y luna creciente para una mayor eficacia del tratamiento. En mayo y junio aplicación 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 floración en junio, sulfatada con azufre en roca molido. Una mano de sílice a los racimos a finales de julio para evitar la humedad de los rocíos en los racimos.

VINIFICACIÓN: Pie de cuba 4 días antes de vendimia. Fermentación alcohólica en barricas e inoxidable, separando las variedades y duración de 15 días, con temperatura ambiente de bodega. Fermentación maloláctica espontánea en barricas con final en julio 2016. Se mantiene en las mismas barricas hasta un mes antes del embotellado, permaneciendo hasta entonces a la intemperie durante el invierno para su autoestabilización.

VENDIMIA: manual en cajas.

PRODUCCIÓN: 3.000 kg

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:

color rojo picota de mucha intensidad. Aromas a bombón inglés y de licor de cereza, regaliz y algodón de feria. Fruta roja: bayas silvestres, frambuesa, coco. Fresco en boca, licoroso, complejo y aromas a chocolate y mentolados.

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

