

CERROSOJÓN 2016

Bodegas Ojuel

Zona: D.O.Ca. Rioja

Variedades: 60% Maturana tinta y 40% Mazuelo

Alc: 13,5% Vol.

Viñedos:

En un monte muy especial, Cerro Sojón (a 880 metros), la Maturana Tinta joven plantada en 2005, se complementa con la Maturana Tinta centenaria encontrada en una viña situada a escasos 50 metros, lo que da un significado varietal a este vino. Los suelos son de canto rodado con arena y relativamente ácido. El calendario lunar y biodinámico se sigue lo máximo posible, especialmente en la poda y el embotellamiento. Trabajan en agricultura ecológica a base de preparados de ortigas, milenrama, lavanda, valeriana, azufre mojable o en roca molido para los tratamientos según la necesidad.

Elaboración:

Se realiza un pie de cuba 4 días antes de vendimia. La fermentación alcohólica transcurre 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. Se embotellan solamente 1220 botellas

¿Qué esperar de este vino?

Cerrosojón es un vino de marcado carácter atlántico. Al estar los viñedos abrigados por este cerro que a su vez alberga una importante muestra de biodiversidad, hacen de este vino, un vino intenso y profundo, perfumado de especies vegetales espontáneas, expresando su mejor personalidad con un suficiente tiempo de estancia en botella

BODEGAS OJUEL

C/Mayor 49,
26376 Sojuela, La Rioja
www.ojuelwine.com



Maridajes:

Este tinto natural va perfecto con carnes rojas, verduras, un buen potaje... ¡Y también con un buen lomo de atún a la parrilla! ¿Te atreves a probarlo?

Tª de servicio recomendada:

14-16°C

Tip: Muy recomendable abrirlo y airearlo antes de disfrutarlo



Miguel Martínez

Miguel llegó al mundo de la viticultura desde la etnografía y elabora vinos que reflejan el terruño, el alma de una zona a las faldas de Moncalvillo. Trabajando con mucho mimo, esfuerzo y desbordando pasión. Sus vinos son de perfil ecológico y con mínima huella de carbono. Artesanos. Con una vendimia y un prensado manual, recuperando antiguas tradiciones y variedades autóctonas.

Su mayor excentricidad es la elaboración de los "Supuraos", una rareza que afortunadamente para los vinófil@s del mundo representa una apuesta clara que dice mucho de Miguel y su forma de entender el vino. Los "supuraos" son vinos dulces que, como ves en la imagen que acompaña a esta ficha, están elaborados con uvas que tras la vendimia son tendidas en cuerdas. Racimo a racimo. Para que el aire frío de la Sierra (el habitáculo donde se dejan debe estar techado pero abierto) se encargue de pasificar y concentrar los azúcares de cada uva de manera natural. Una tradición típica de esta zona que se estaba perdiendo y que Miguel y su familia han decidido recuperar.

Su gama de vinos secos, como este Cerrosojón que tienes entre manos, ha crecido en los últimos años. Todos con el máximo respeto al medio ambiente, con trabajos biodinámicos tanto en campo como en bodega, especialmente en la poda y el embotellado. Sin adición de ningún tipo de aditivo ni sulfitos.

BODEGAS OJUEL

C/Mayor 49,
26376 Sojuela, La Rioja
www.ojuelwine.com