

OJUEL 26 LUNAS

Bodega: Ojuel

Zona: DO.Ca. Rioja

Variedades: 100% Maturana Tinta

Alc: 13,5% Vol.

Viñedos:

Situados en el 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 mas de once variedades, una joya donde perderse buscando, probando y aprendiendo de variedades se seleccionan las cepas para este vino. Además se sigue el calendario lunar y biodinámico lo máximo posible, especialmente en la poda y embotellamiento. Agricultura ecológica a base de preparados de ortigas, milenrama, lavanda, valeriana, azufre mojado o en roca molido para los tratamientos según la necesidad.

Elaboración:

Se realiza un pie de cuba 4 días antes de vendimia. Realiza la fermentación alcohólica durante 20 días a temperatura ambiente de bodega, seguido de una fermentación maloláctica espontánea en barrica. Se mantiene en las mismas barricas a la intemperie durante el invierno para su autoestabilización. La estancia en barrica es de 26 lunas (24 meses) en roble francés de varios usos y tras el embotellado, pasa otros 36 meses en botella antes de salir al mercado.

¿Qué esperar de este vino?

Vino de marcado carácter atlántico, elaborado a partir de cepas muy viejas en vaso de Maturana Tinta. 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.

BODEGAS OJUEL

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



Maridajes:

Este vino tanto por su larga crianza como por las características varietales, sirve para acompañar todo tipo de carnes a la brasa, asados, quesos curados e incluso carne de caza.

Tª de servicio recomendada:

16- 18 °C.



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 26 Lunas 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