

OTTO 2022

Bodega: OXER WINES

Zona: D.O.Ca. Rioja

Variedades: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura

Alc: 13% Vol.

Viñedos:

Viñedos muy viejos de Rioja Alavesa, con altitudes de 600 metros, sobre suelos arcillo-calcáreos y rendimientos en torno a los 3000Kg/ha. Son trabajados de manera orgánica con agricultura regenerativa y máximo respeto por el entorno.

Elaboración:

Fermentación con levaduras indígenas en fudres y posterior crianza en barricas usadas de 500 litros de roble francés, donde realiza la fermentación maloláctica. Posterior crianza de 10 meses en las mismas barricas. Se interviene lo mínimo imprescindible para expresar el terruño

¿Qué esperar de este vino?

Un vino fresco y elegante, frutal y no maderizado. En nariz encontramos aromas a golosinas, frutas rojas maduras y monte bajo. En boca no te deja indiferente, con una frescura y una sensacional longitud con buena acidez que hace repetir.



Maridajes:

Arroces, pasta con verduras, guisos con pescado, en barbacoa...

Tª de servicio recomendada:

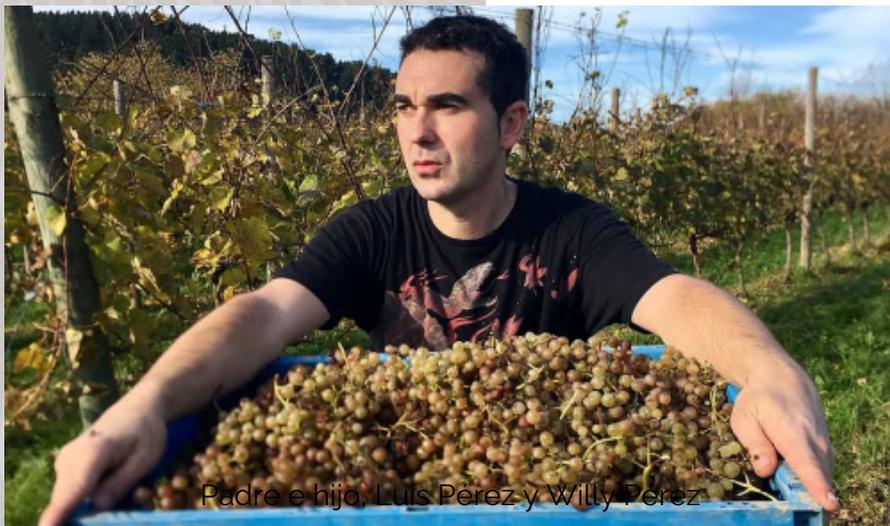
5-8°C

Oxer Bastegieta

Oxer siempre ha querido elaborar vinos en Rioja Alavesa y en 2005 se va a Laguardia convencido de la singularidad de aquella zona. En 2009 elabora su primer vino con uva comprada a viticultores de la zona. El experimento tuvo éxito. Se enamoró de esta región y de sus increíbles viñedos y decidió que este era el lugar donde quería asentarse y expresar el arte de la vitivinicultura.

Los viñedos en La Rioja Alavesa se trabajan orgánicamente en agricultura regenerativa. Hombre y mula trabajan el terreno con gran cuidado y respeto por los viñedos viejos. Tanto el nombre como el etiquetado se realiza con un esmerado detalle, desde el significado al simbolismo, expresándolo a la perfección con sus etiquetas que tratan de expresar su universo.

Todo el trabajo meticuloso en los viñedos y bodega terminan en vinos elegantes y frescos. Estas son las características que Oxer se esfuerza en lograr con sus vinos. Fermentación espontánea, extracción pobre, prácticamente se infundona, recogida temprana (para preservar el PH). Barricas de 400-500-600 y *foudres* usados aparte de las tinajas de arcilla-gres y depósitos de hormigón. Las características anteriores se encuentran de principio a fin.



Padre e hijo, Luis Pérez y Willy Pérez