

OJUEL SALVAJE 3 GARNACHA

Bodega: Ojuel

Zona: D.O.Ca. Rioja

Variedades: Garnacha

Alc: 14 % Vol.

Viñedos:

Procede de antiguas cepas de Garnacha cultivadas en vaso, situadas hacia el sur del pueblo de Sojuela, con una altitud de 500 metros y sobre un suelo pobre y pedregoso. Además el calendario lunar y biodinámico se sigue lo máximo posible, especialmente en la poda y embotellamiento. Agricultura ecológica a base de preparados de ortigas, milerama, lavanda, valeriana, azufre mojable o en roca molido para los tratamientos según la necesidad.

Elaboración:

Pie de cuba con levaduras autóctonas del propio viñedo preparado 4 días antes de vendimia, 600 kg. despalillados con 500 kg. sin despalillar. 10 días de fermentación alcohólica a temperatura ambiente de bodega. Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés con final en marzo 2017. El vino se mantiene durante el invierno a la intemperie para afinarlo. Sin adición de ningún tipo de aditivo ni sulfitos.

¿Qué esperar de este vino?

Pocas veces podrás disfrutar de un vino de estas características, puro y salvaje, lleno de armonía y seducción

BODEGAS OJUEL

C/Mayor 49, 26376 SOJUELA, LA RIOJA
ojuelwine@gmail.com / ojuelwine.com



Maridajes:

Puedes acompañarlo con guisos, embutidos, quesos...

Tª de servicio recomendada: 15-16°C

OJUEL

Con una amplia gama de vinos (aproximadamente 11 vinos diferentes) que expresan la tipicidad y singularidad del terreno, Miguel empieza a ser reconocido por grandes críticos como el Wine Master Tim Atkin que en 2018 lo nombró «Joven enólogo/viticultor revelador».



Igualmente en restauración y estrellas Michelin sus vinos son valorados, al igual que por las personas que les visitan y prueban el fruto de su trabajo y esfuerzo.

Este proyecto se caracteriza por elaborar vinos a la antigua usanza, sin levaduras añadidas, sin ni siquiera adición de tartárico, vendimiados a mano, prensados en prensa manual. Además, apuestan por un gran respeto al medio ambiente, elaborando vinos ecológicos y con baja huella de carbono. Proporcionando un abonado orgánico (cobre y azufre) como método de manejo de plagas, como se hacía en tiempos de la Hispania romana y con una intervención mínima para que los vinos expresen el terroir y el alma de la zona.

Por otro lado, la bodega trata de investigar y recuperar variedades y métodos de sus tatarabuelos, como el vino 'Supurao', un vino ancestral, único, irrepetible.