



## OJUEL SALVAJE 2 MATURANA

**Bodega:** Ojuel

**Zona:** D.O.Ca. Rioja

**Variedades:** Maturana tinta, mazuelo y tempranillo

**Alc:** 14 % Vol.

### **Viñedos:**

Procede de antiguas cepas de Maturana y otras, 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 mojado o en roca molido para los tratamientos según la necesidad.

### **Elaboración:**

Pie de cuba con 500kg de uva entera pisada, tras el comienzo espontáneo de la fermentación alcohólica, encubado de 1.300kg despalillada. Tras 10 días de fermentación alcohólica en depósito a temperatura ambiente, debido al calor del año se saca el depósito por las noches a la calle buscando el frescor. La maloláctica comienza rápida, espontánea y con fuerza en octubre. El vino se trasiega buscando la luna creciente y ascendente a barricas de roble francés. Se mantiene durante el invierno a la intemperie para afinarlo. Sin adición de ningún tipo de aditivo ni sulfitos.

### **¿Qué esperar de este vino?**

Un vino único, con aromas limpios a frutas rojas: fresa, cassis y grosella, con una boca pulida, persistente y llena de fruta.

### **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

**FEB  
20  
23**

# 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.