

LA PLANA

Elaborador: Ojuel

Zona: D.O.Ca. Rioja

Variedad: Mazuelo

Alc: 13% Vol.

Viñedos y elaboración:

Vino elaborado con uvas de antiguas cepas cultivadas en una altitud de 600 metros y sobre un terreno de aluviones y cantos rodados depositados por el río Iregua. Este entorno expresa su personalidad en este vino, donde la uva Mazuelo se muestra con toda su pureza varietal.

Vino ecológico producido de forma artesanal, con baja huella de carbono. Se elabora siguiendo el calendario lunar, especialmente en la poda y embotellamiento. Pie de cuba 4 días antes de vendimia. Fermentación alcohólica en barricas e inoxidable, separando las variedades y duración de 15 días, con temperatura ambiente de bodega. Fermentación maloláctica espontánea en barricas. Se mantiene en las mismas barricas hasta un mes antes del embotellado, permaneciendo hasta entonces a la intemperie durante el invierno para su autoestabilización.

¿Qué esperar de este vino?

Fresco en boca, licoroso, complejo y aromas a chocolate y mentolados. Boca con cuerpo medio y contraste entre la acidez y la fruta soleada.



Maridajes:

Ideal a la hora de acompañar un plato de cerdo o de cordero asado (que, de hecho, es un plato típico de La Rioja). O como acompañamiento a una menestra de verduras o embutidos.

Tª de servicio recomendada: 13-15°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.