

AHARI

Bodega: Oxeer Wines

Zona: D.O.Ca. Rioja (Rioja Alavesa)

Variedades: Tempranillo y Graciano

Alc: 14 % Vol.

Viñedos:

Viñedos muy viejos de Tempranillo, con Graciano de parcelas algo más jóvenes con rendimientos bajos por hectárea. Suelo arcillo-calcáreo.

Elaboración:

Las uvas se vendimian manualmente. Fermentación con levaduras indígenas en fudres y posterior crianza en barricas usadas de roble francés, donde realiza la fermentación maloláctica. Crianza de 10 meses en roble francés.

¿Qué esperar de este vino?

Vino profundo, equilibrado y cargado de carácter. Destaca por su frescura jugosa y un equilibrio de taninos finos que aportan cierta estructura.



Maridajes:

Embutidos, quesos curados, carnes rojas o de caza.

Tª de servicio recomendada:

Entre 14 y 16°C



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 (uva de viña vieja). El experimento tuvo éxito. Se enamoró de esta región y de sus increíbles viñedos. Oxer decidió que este era el lugar donde quería asentarse y expresar el arte de la vitivinicultura. Relativamente nuevo en la región, pero disfrutando ya del reconocimiento nacional e internacional.



OXER WINES

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.