

Sin adición de ningún
tipo de aditivos ni
sulfitos.

OJUEL BODEGAS

ALOJA SIERRA MONCALVILLO

A 1,400 metros, orientación noreste, clima atlántico, la Sierra de Moncalvillo conserva los pozos de nieve que durante siglos atesoró el hielo que en las noches de verano se bajaba de la montaña para elaborar una refrescante bebida, el aloja.

Este vino es reflejo de un lugar, una forma de vivir, trabajar la tierra y elaborar vino en lagos de mortero de cal y arena. Todo ello nos habla de una historia, de una zona olvidada, el Moncalvillo, donde el vino fresco y ligero era parte del día a día.

MUNICIPIO: Sojuela (La Rioja)

VARIEDAD: 85% Tempranillo – 5 % Garnacha - 10% Viura

VIÑEDO: Sojón 0,6Ha – Los Esquiñones 0,8 Ha – La Poza 0,1 Ha
Plantación 1990 – 2005 – 1988.

TIPO DE SUELO: Arena arcilloso con canto rodado (Sojón & La poza) –
Arcilla roja con zonas calizas (Los esquiñones) .

CONDUCCIÓN: Espaldera 1 x 2,5 metros y vaso 1 x 2,7 metros

VITICULTURA: 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.

VENDIMIA: manual en cajas.

VINIFICACIÓN: Pie de cuba espontáneo 4 días antes de vendimia y elaborado
por el método tradicional de maceración carbónica. Fermentación alcohólica en
depósito de hormigón abierto (“lago”) dentro de un calado y temperatura
ambiente de bodega. Fermentación maloláctica espontánea con final en febrero
2017. El lagar de la cueva llevaba 30 años sin usarse.

EMBOTELLADO: Por gravedad.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13° vol.

NOTA DE CATA:

color rojo picota con tonos violetas. Aromas muy intensos de carácter afrutado:
fresa y plátano y también floral: violeta y lavanda. Boca muy pulida, fresca,
equilibrada, sabrosa y con un final aromático explosivo.



Vinos ecológicos, con baja huella de carbono y elaborados artesanalmente

BODEGAS OJUEL · C/Mayor 49, 26376 SOJUELA · LA RIOJA
Tel: Miguel (+34) 669 923 267 / Mila (+34) 629 455 157 / ojuelwine@gmail.com / ojuelwine.com

