

# OH SISTER!

---

Once you step outside the **Rioja** legal system, you step away from the constraints of pricing, where the price tag of the same high quality grapes plummets once a certain quota is hit. Having long term relations with quality grape growers, Ruth identified this crazy economy and was excited to think she could **bring outstanding wine to people for affordable prices**. She soon discovered that people were obsessed with 'brand Rioja' on the label, when all that really matters is the wine from Rioja on the inside. Ruth and Ana wanted to make a wine that was all about smoothness but also has a juicy freshness to it. They've applied the original and traditional method of making a wine from Rioja by making an assemblage of wines from more than one vintage.

Una vez que uno sale del sistema legal de Rioja, se aleja de las limitaciones de los precios, donde el precio de las mismas uvas de alta calidad cae en picado una vez que se alcanza una determinada cuota. Al tener relaciones a largo plazo con productores de uva de calidad, Ruth identificó esta economía loca y se emocionó al pensar que podría llevar vino excelente a la gente a precios asequibles. Pronto descubrió que la gente estaba obsesionada con "marca Rioja" en la etiqueta, cuando lo único que realmente importa es el vino de Rioja en el interior. Ruth y Ana querían hacer un vino que tuviera que ver con la suavidad pero que también tuviera una buena frescura. Han aplicado el método original y tradicional para elaborar un vino de Rioja, creando un ensamblaje de vinos de más de una añada.

---

**Grape variety | Variedad:** Tempranillo & Garnacha.

**Soils | Suelos:** granitic soils. | Suelos graníticos.

**Location | Ubicación:** vineyards next to Fuenmayor (La Rioja). | Viñedos cerca de Fuenmayor (La Rioja).

**Winemaking process | Elaboración:** maceration and fermentation at controlled temperature. Malolactic fermentation occurs naturally after pressing with a pneumatical horizontal press. Wine is aged on barrels of second and third year for 3 months. Then it is kept under lees on stainless steel tank for 5 months. | Maceración y fermentación a temperatura controlada. La fermentación maloláctica se produce de forma natural tras un prensado con prensa horizontal neumática. El vino envejece en barricas de segundo y tercer año durante 3 meses. Luego se guarda sobre lías en depósito de acero inoxidable durante 5 meses.

**Tasting notes | Notas de cata:** purple red, bright color. In the nose, it is very fruity, with red berries and slight toasty aromas. In the palate, it is fresh, velvety, with soft tannins and a medium aftertaste. | Rojo púrpura, color brillante. En nariz es muy frutal, con frutos rojos y ligeros aromas tostados. En boca es fresco, aterciopelado, con taninos suaves y retrogusto medio.

**Pairing | Gastronomía:** we love with beans and chorizo and with any dish of pasta | Nos encanta con alubias y chorizo y con cualquier plato de pasta.

