

# QUEIRÓN

Reserva 2011

EL SUEÑO DE GABRIEL

# EL SUEÑO DE GABRIEL

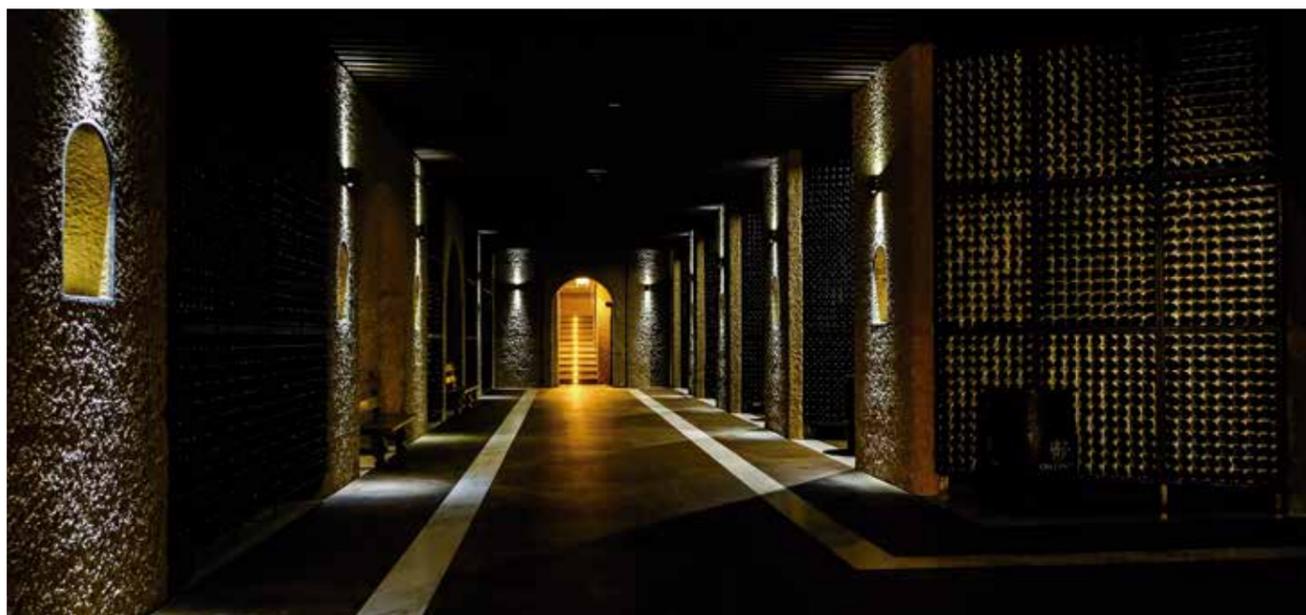
Gabriel Pérez es un visionario del vino. En 2011 comenzó a alumbrar un sueño y una idea. El sueño de Queirón en el histórico Barrio de Bodegas de Quel y la idea de un vino excepcional procedente de dos viñedos de altura únicos en su especie. Quel, en uno de los extremos orientales de la DOCa Rioja, su pueblo, donde hace más de treinta años recogió el testigo de sus padres y fundó su primera bodega. El primer vino de Queirón, testimonio de su fundador y tributo a su sueño.



# TOCANDO EL CIELO

Dos viñedos de altura: La Pasada (790 metros) y El Pozo (650 metros). Un coupage de dos tesoros. El tempranillo idílico de La Pasada y el graciano profundo de El Pozo. Uvas procedentes de una doble selección, la cúspide de dos viñedos emblemáticos. La esencia perfecta de lustros de viticultura. Dos variedades sustanciales de Rioja con absoluta afinidad con el entorno.



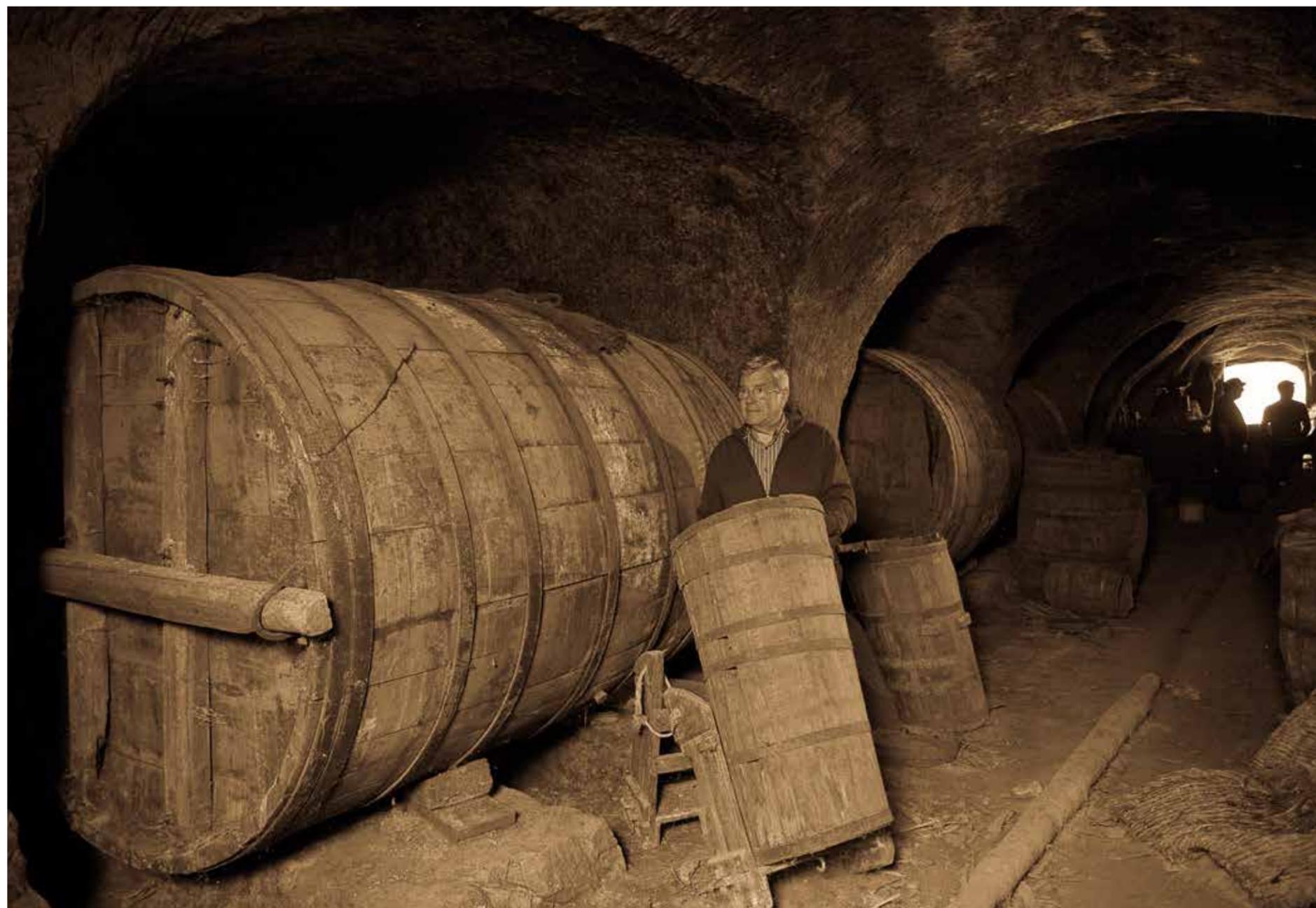


# PURA RIOJA

Un canto al clasicismo, a la belleza y a la tradición histórica de los grandes reservas de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Elegancia, finura, emoción. Fermentaciones muy suaves y maduraciones largas. La tradición reposada en el silencio de la nueva bodega y la afinación extrema de 36 meses en botella.

# PIONERO

Heraldo de la bodega. Vino primordial. Esencia de Queirón. El vino que anuncia un sueño, que refleja la identidad de un territorio mecido por las manos de Gabriel como retorno de un empeño que ha visto la luz una década después. Nacido con vocación de incunable y elaborado sólo en añadas extraordinarias. Un vino que es un sueño.



# DOS VIÑEDOS DE ALTURA



Las cepas que conforman el vino Queirón reserva 2011 se encuentran en dos viñedos icónicos de la familia Pérez Cuevas en Quel, dos viñedos que se encaraman en las faldas de Monte Yerga y Peña Isasa hasta llegar a la altura límite de cultivo de 790 metros de La Pasada, que aporta el tempranillo; y los 650 de El Pozo, que ofrece el graciano, las dos variedades que configuran un coupage que confiere identidad y alma al vino.

**La Pasada** es un viñedo situado en la zona más agreste de la sierra de Yerga en la que hace más de treinta años Gabriel Pérez plantó tempranillo en un espacio excepcional por su altura y en el que se concita la confluencia absoluta de los tres climas que definen la Rioja de los vinos. La influencia atlántica de la Sierra de Cantabria; la continental de las estribaciones de la Sierra de la Demanda y la luz mediterránea y cálida de la apertura hacia el valle del Ebro. Un viñedo con tres climas que explica por sí mismo la filosofía de Queirón. Además, sus pronunciadas pendientes facilitan la creación de corrientes de aire que favorecen la sanidad de la viña, la amplitud térmica diaria que en los meses de verano ofrece taninos aterciopelados y una equilibrada maduración de sus frutos. Su tierra es pobre, arenosa y con presencia de piedras y arcillas viejas.

**El Pozo** se sitúa por debajo de La Pasada, entre los parajes de La Rad y Hoyo Judío, y contiene un buen número de microparcels de las que sólo se seleccionan las más privilegiadas. Su tierra es muy pobre, principalmente arenosa, con alguna arcilla y constante presencia de cantos de río tan característicos de los suelos queleños. El graciano, una de las variedades más minoritarias en Rioja, encuentra en este espacio un lugar asombroso para su desarrollo.



Fotos: Fernando Díaz

# QUEIRÓN

Reserva 2011



## Cosecha 2011

Esta añada, calificada como Excelente por el Consejo Regulador, se caracterizó por la calidez de la primavera y el verano y por la escasez de precipitaciones. El viñedo apenas sufrió la incidencia de plagas y enfermedades y mantuvo un excelente estado vegetativo y sanitario hasta el final del ciclo. La producción fue moderada y las condiciones climatológicas permitieron alargar el estado óptimo de maduración de las uvas y seleccionar con absoluto mimo las parcelas de La Pasada y El Pozo que ofrecieron los mejores frutos para el primer vino de Queirón.

## Vendimia

La vendimia se extendió hasta finales de octubre y se realizó de forma manual siempre a primera hora de la mañana en cajas de 10 kilos. En el viñedo se realizó la primera selección de los mejores racimos y se conservaron en frío a 4°C durante 24 horas antes de proceder con la elaboración.

## Enología

Maceración prefermentativa durante cinco días con temperaturas inferiores a 5°C. Fermentación con una maceración muy larga (más de 18 días) a temperatura controlada entre los 22°C y 26°C. Maduración de 24 meses en barrica nueva de grano extrafino. 70% de roble francés y 30% de roble americano, con diferentes tostados que aportan complejidad al vino. Posteriormente, Queirón Reserva permanece más de 36 meses en botella a la temperatura y humedad natural del calado subterráneo de la bodega.



## Carlos Echapresto

Sumiller de Venta Moncalvillo

Daroca La Rioja

(una estrella Michelin).

Premio Nacional de  
Gastronomía al Mejor Sumiller.

## Aroma embriagador

Vino con un aroma embriagador marcado por el buen fruto y un esmerado trabajo de la madera. La identidad de Rioja Oriental, presente en las notas mediterráneas en nariz, se complementa con la larga crianza en bodega y posterior redondeo en tino de madera. Típica elaboración clásica de Rioja Alta, un ensamblaje de tempranillo complementado en acidez y frescura con graciano. Vino de guarda, apto para disfrutarlo ahora pero con un gran potencial de envejecimiento.

EST. MMXI

# QUEIRÓN

VIÑEDOS FAMILIARES  
QUEL · RIOJA · ESPAÑA

QUEIRON.ES



ONTAÑÓN  
· FAMILIA ·