

QUEIRON
RIOJA



UN RETO, UN DESAFÍO
ENSAYOS CAPITALES N:2

CUADERNO DE BITÁCORA

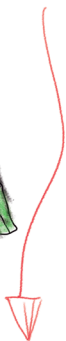
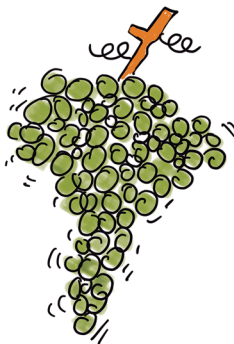
EL NUEVO RETO DE QUEIRÓN

TEMPRANILLO BLANCO



ENSAYOS CAPITALES N° 2

LÁGRIMA EN TINAJA



* BUSCAMOS LARGURA EN BOCA

* EXTRAER SUS MEJORES NOTAS

P2

TEMPRANILLO
BLANCO

- VARIEDAD AUTÓCTONA
- MUTACION NATURAL
- MUY AROMÁTICA



LA VIÑA SE LLAMA
EL ANICETO
Y ESTÁ EN ↓

- * SIERRA DE YERGA
- * SUELO FRANCO-ARENOSO
- * 4,3 HAS. / **2013**

QUEL

LAVENDIMIAMOS AL AMANECER
COMENZAMOS A CORTAR A MANO
A LAS SEIS DE LA MAÑANA



- ~ SE SELECCIONA SÓLO LO MEJOR
- ~ MADRUGÓN PARA BUSCAR FRESCURA
- ~ UNOS 10.000 KILOS DE UVA

LLEGAN EN CAJAS
SE ENFRÍAN A 10°C



¡¡¡ YA LAS TENEMOS
EN LA BODEGA !!!

SIGUE

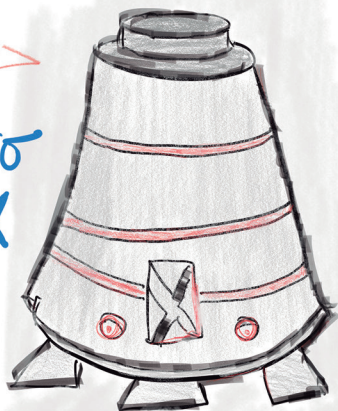
73



-DESPALILLADO
-ESTRUJADO

DEPÓSITO
INOX

LIMPIEZA
LIMPIEZA
LIMPIEZA } + LIMPIEZA



MACERACIÓN **PREFERMENTATIVA**
EN FRÍO

QUE NO ARRANQUE A FERMENTAR

Tiempo: 1 ó 2 días

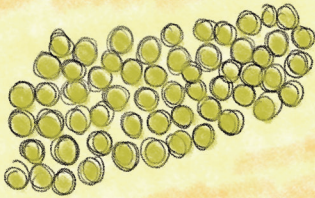
LOS HOLLEJOS
SE REBLANDECEN
Y SE EXTREÑEN
MEJOR LOS **AROMAS**

SIEMPRE
ALWAYS A **10**
GRADOS

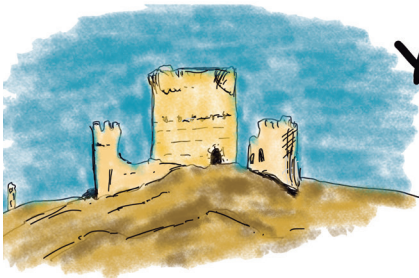
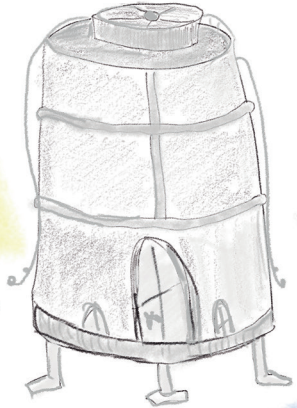
HASTA QUE



LIBERAMOS LA TEMPERATURA HASTA 12 ó 14 GRADOS



COMIENZA LA
FERMENTACION
ALCOHOLICA
en el depósito



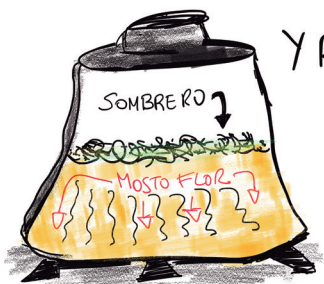
Y COMO ESTAMOS EN QUEL

- FERMENTACION ^{CON PIELES} P5
- REMONTADOS SUAVES ^{MUY SUAVES}
- 1 POR LA MAÑANA ^{PRONTITO}
- 2 POR LA TARDE ^{DESPUES DE COMER}
- CORTOS DE TIEMPO ^{CORTITOS}

UTILIZAMOS
LA GRAVEDAD
DE QUEIRÓN



6-7
DÍAS

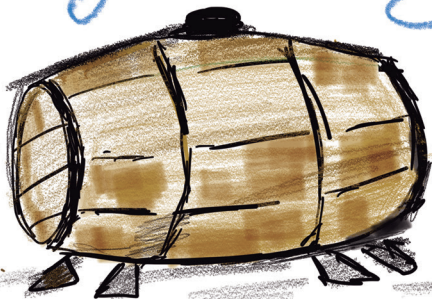


Y A MITAD DE FERMENTACIÓN

DESPUÉS DE MUCHO CATAR
DE MUCHO ANALIZAR Y
ANALIZAR Y SEGUIR CATANDO
Y ANALIZANDO. CATAMOS
Y SEGUIMOS CATANDO
ANALIZAMOS Y CATAMOS

CATAMOS Y SEGUIMOS ANALIZANDO Y CATAMOS
VOLVEMOS A ANALIZAR SIN OLVIDAR LA CATA
HASTA QUE

¡DESCUBAMOS!



96

SOLO
EL MOSTO

LÁGRIMA

¿QUÉ ES EL MOSTO LÁGRIMA?

El que se obtiene sin ningún tratamiento mecánico de las uvas, el que fluye espontáneamente

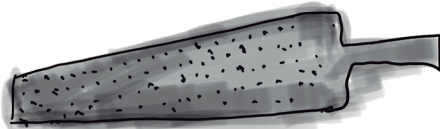


LO METEMOS A MITAD DE LA FERMENTACIÓN EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS

DE 12 A 14 GRADOS DE TEMPERATURA

Y TERMINA DE HACER LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

- HEMOS LOGRADO AUMENTAR EL VOLUMEN
 - TENEMOS MAYOR TANICIDAD
- ↳ Pero tenemos cositas que limar



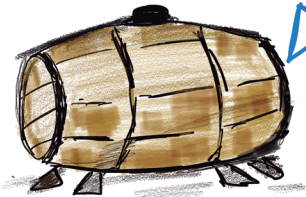
~~LA~~ LA LIMA DE RUBÉN

* EL VOLUMEN LO CONSEGUIMOS CON LA FERMENTACIÓN DE LA PRIMERA PARTE CON LAS PIELS DE LAS UVAS

* EN LAS BARRICAS EXTRAEMOS TANICIDAD DURANTE EL RESTO DE LA FERMENTACIÓN

CUANDO CULMINA LA FERMENTACIÓN PASAMOS EL VINO A BARRICAS

— DOS O TRES USOS —



5 MESES 5

DE MUCHO TRABAJO

* **BATONAGE**

2 VECES X SEMANA

AL PRINCIPIO

1 VEZ X SEMANA

AL FINAL

LIMPIAMOS LAS LÍAS GRESAS



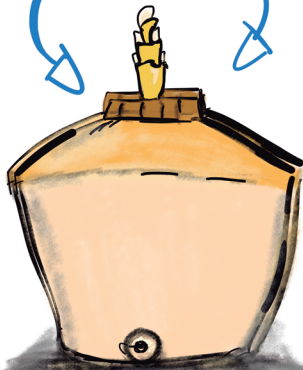
NOS QUEDAMOS LAS LÍAS FINAS



* REMOVER EL VINO CON SUS LÍAS

mecemos el vino, como dice Robén

TRAS LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA
EL VINO PASA A TINAJA DE BARRO



Tinaja

EXCELENTE MICROOXIGENACIÓN NATURAL
POR CAPILARIDAD, PAULSTINA Y SUAVE

MÁXIMO RESPETO POR LA FRUTA
MINI-EVAPORACIÓN - CONCENTRACIÓN
CON AUMENTO DEL CUERPO DEL VINO

ELEGANCIA
FINURA
IDENTIDAD

Nº 2 QUEIRÓN
ENSAYOS
CAPITALES

LÁGRIMA EN TINAJA



TIENE LONGITUD

TE ENVUELVE

ATERCIOPELADO

ENAMORA





ENSAYOS CAPITAL

VARIEDAD AUTÓCTONA

RIOJA

TEMPRANILLO BLANCO | LÁGRIMA EN TINAJA

EL RESULTADO DE UNA MUTACIÓN NATURAL DEL TEMPRANILLO TIPO EN EL VALLE

MÉTODO TRADICIONAL DE GRAVEDAD

EST. MMXI

ASENTADA EN EL BARRIO DE BODEGAS DE QUEL (S.XVIII)

QUEIRÓN

ENSAYOS CAPITAL

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN CON CARÁCTER EXPLORATORIO
EN FAVOR DE UNA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE Y RACIONAL

Cuarta Generación de Viticultores

TEMPRANILLO BLANCO

Variedad: LÁGRIMA EN TINAJA

RIOJA

2019

Ca. Variedad autóctona

VENDIMIA MANUAL

Denominación de Origen Calificada

Producto de España

WHITE WINE

n.º 2.347 / a.126

ELABORADO POR EL MÉTODO TRADICIONAL DE GRAVEDAD Etiqueta Especial

Proyecto de Investigación en la Rama de: ENOLOGÍA VITIVINICULTURA

QUEIRÓN

VIÑEDOS FAMILIARES
QUEL · RIOJA · ESPAÑA

WWW.QUEIRON.es



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·