

QUEIRÓN ENSAYOS CAPITALES

TEMPRANILLO BLANCO
LÁGRIMA EN TINAJA



2019

VARIETALES:

100% Tempranillo Blanco. Mutación natural y riojana del Tempranillo Tinto, la variedad por excelencia de los vinos de la DOCa Rioja.

VITICULTURA

Las uvas de tempranillo blanco provienen de la viña El Aniceto, situado en el paraje de La Encina, a 640 metros de altura en las faldas queleñas de la Sierra de Yerga. Suelo pobre y franco arenoso con muy escaso rendimiento.

COSECHA 2019

Añada calificada como Excelente por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja, nota que no se producía desde 2011. Las precipitaciones desde el otoño de 2018 hasta la primavera de 2019 lo fueron en volumen reducido, quedándose en toda la Denominación muy por debajo de la pluviometría habitual. Desde el principio del verano se anunciaba que podíamos estar ante un año memorable. Además, los meses de septiembre y octubre secos y con temperaturas altas durante el día y frías durante la noche permitieron una vendimia en condiciones óptimas con uva muy sana.

ELABORACIÓN

Vendimia: Se vendimia en cajas y las labores comienzan a las seis de la mañana para aprovechar al máximo la frescura matinal. Tras el despallado y el estrujado se realiza una maceración prefermentativa en frío durante dos días para redondear la extracción aromática. Se libera la temperatura a 12°C y comienza la fermentación en depósitos de acero inoxidable.

Fermentación: La uva fermenta con sus hollejos y se realizan remontados muy suaves durante una semana. A mitad de la fermentación, se descubre exclusivamente el mosto lágrima y termina de fermentar en barrica nueva de roble francés. A continuación, se pasa a barrica de dos o tres usos, se quitan las lías gruesas y se realizan batonages durante cinco meses con sus lías finas.

CRIANZA

Tras la maloláctica en barrica, el vino se introduce en tinajas de barro durante algo más de un año hasta su embotellado. De ahí su nombre, Lágrima en Tinaja.

CATA

Color: Amarillo dorado con irisaciones grisáceas-ámbar.

Aroma: Intensidad alta y elegante bouquet. Aromas de orejones, fruta escarchada, miel, membrillo, flor de romero y tomillo, así como notas a pastelería. Con una leve oxigenación aparece nuez moscada, pimienta, frutos secos, tabaco fresco, así como ciertas notas ahumadas. Un vino muy complejo y expresivo.

Sabor: Elegante, voluptuoso, amplio, graso y largo, sin vaguadas. En la etapa retronasal vuelven aparecer todas las notas aromáticas teniendo en este caso mayor influencia las notas de crianza.

Grado alcohólico: 12,5 %

PRODUCCIÓN

Número de botellas: 3.126

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir de 10°C a 12°C

POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Si se conserva en condiciones óptimas (12-14°C) a 60% de humedad relativa y sin oscilaciones de temperatura, tiene vocación de perdurar en el tiempo.

