

# QUEIRÓN

## ENSAYOS CAPITALES

### MONOARIETAL GRACIANO

#### SIN SULFITOS



#### VARIETALES:

Monovarietal de graciano. Casta minoritaria de Rioja (supone algo menos del dos por ciento de todas las viñas plantadas en la DOCa Rioja).

#### VITICULTURA

Este vino nace de una uva de una viña situada en Quel, a más de 650 metros de altitud, llamada El Pozo. Tierra pobre y arenosa, con presencia de cantos rodados y con pendientes del quince por ciento. La textura franco-arenosa de su suelo también define sus características (31.6% limos, 57.1% arena y 11.3% arcilla).

#### COSECHA 2018

Esta añada estuvo caracterizada por ser una de las vendimias más largas en la historia de Rioja, con unas condiciones climáticas no muy favorables. A pesar de ello, la buena climatología del final del ciclo propició una vendimia muy sana, aunque con menor grado alcohólico en general.

#### ELABORACIÓN

**Vendimia:** Manual y en cajas. Una vez recogida, la uva se refrigera en una atmósfera controlada de nitrógeno para evitar la proliferación de microorganismos (8 a 10 grados durante 24 horas). Para lograr un ambiente de reducción se utiliza el CO2 de otras fermentaciones para crear una atmósfera estéril en el depósito de elaboración del graciano.

**Fermentación:** Se despalilla y estruja para dar paso a la fermentación tumultuosa. Tres días después comienza la fermentación maloláctica y ambas se desarrollan en paralelo. La maloláctica culmina 24 horas antes que la alcohólica.

#### CRIANZA

Se realiza en barricas nuevas de origen francés y americano (al 50%) de grano extrafino. Permanece ocho meses sin trasiegos para no romper el vacío absoluto.

#### CATA

**Color:** Color cereza con reflejos rubíes.

**Aroma:** Concentración máxima, con notas especiadas y balsámicas, frutas negras como ciruela, grosella, casis y moras.

**Sabor:** Equilibrio entre finura y potencia. Elegancia en el paso y persistencia en la boca.

Grado alcohólico: 14,5 %

#### PRODUCCIÓN

Número de botellas: 5.048

#### TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 16-18 °C.

#### POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Es un vino perfecto para consumir en este momento. 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.

