



VARIETALES

83% tempranillo
17% graciano

VITICULTURA DE ALTURA

En este vino se dan la mano dos variedades esenciales de Rioja: tempranillo y graciano cultivadas en la sierra de Yerga en dos enclaves de altura.

La Pasada: Viña situada en Quel a 790 metros de altitud. Un terruño recóndito y casi inaccesible que convive en lo alto de la Sierra de Yerga con zarzas, sabinas, romeros, quejigales y carrascas, en un paraje insospechado marcado por su singular altura (más de 780 metros). Textura del suelo: Franco-arenosa (16.9% limos, 73.1% arena, 10% arcilla)

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. Se encuentra a 650 metros de altura. Textura del suelo: Franco-arenosa (31.6% limos, 57.1% arena, 11.3% arcilla).

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 esmero las mejores uvas.

ELABORACIÓN

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.

CRIANZA

Maduración de 24 meses en bodega nueva de grano extrafino. 70% de roble francés y 30% de roble americano, con diferentes tostados que aportan complejidad al vino. Posteriormente, Queirón de Gabriel permanece más de 36 meses en botella a la temperatura y humedad natural del calado subterráneo de la bodega.

CATA

Color: Gran capa de color. Muestra un matiz rojo picota con irisaciones rubí-teja.

Aroma: En un primer momento, aparecen aromas a especias, café, higo, coco... También sorprende notas de fruta negra, trufadas y sotobosque. Al final sorprenden recuerdos a pastelería, fruta compotada con un fondo balsámico y mineral.

Sabor: Tiene una entrada muy agradable en la que demuestra su carácter equilibrado, largo y muy carnoso. Su tanicidad es noble y domada. Potencia y equilibrio retronasal.

Grado alcohólico: 14 %

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 16-18 °C.

POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Un vino con vocación de permanencia en el tiempo por su acidez y estructura. Si se conserva en condiciones óptimas (12-14°C) a 60% de humedad relativa y sin oscilaciones de temperatura, su vida puede prolongarse décadas.