

2018



VARIETALES:

90 % tempranillo
10% garnacha

VITICULTURA

Mi Lugar busca expresar la tipicidad de Quel con un cuidado y medido ensamblaje de uvas procedentes de un pequeño microcosmos de parcelas situadas todas ellas en alturas superiores a los 600 metros en las estribaciones de la Sierra de Yerga en su vertiente queleña. Estamos ante una almazuela de suelos pobres, alturas y exposiciones.

El Poeta: finca de 0,88 ha. de garnacha en vaso, a 640 metros de altura.

La Perdida: finca de 0,67 ha. de tempranillo en vaso, a 620 metros de altura.

La Bartola: finca de 1,5 ha., con tempranillo y garnacha en vaso a 620 metros de altura.

Hoyo Judío: varias parcelas de tempranillo a 670 metros de altura.

Además de una selección de viñas de viticultores de Quel con más de cuarenta años de edad.

COSECHA 2018

Una añada caracterizada por ser una de las vendimias más largas en la historia de Rioja. Las abundantes precipitaciones registradas durante el invierno y la primavera de 2018 propiciaron una excelente situación del viñedo durante los primeros meses del ciclo. En la segunda quincena del mes de julio cesaron las lluvias y comenzamos a disfrutar de tiempo cálido y seco. Vendimia marcada por una gran selección de uva tanto en viñedo como en bodega y sin contratiempos en lo que a lo meteorológico se refiere.

ELABORACIÓN

Selección: Se realizan tres niveles de selección. La primera en los propios viñedos, otra de los racimos cuando llegan a la bodega y tras despallillar, la tercera prueba, esta vez a nivel de grano.

Maceración: Se realiza una maceración pre-fermentativa durante cinco días.

Fermentación alcohólica: suave y prolongada en el tiempo (más de 18 días), con temperaturas entre los 22 y los 26°C.

Fermentación maloláctica: en barrica de roble francés.

CRIANZA

18 meses de barrica de altísima calidad, con un 20 por ciento de roble americano y un 80 por ciento de roble francés con diferentes tostados. Todas las barricas son de primer uso. La crianza culmina con doce meses en tinas de madera antes de su embotellado y su afinación en el calado subterráneo de la nueva bodega Queirón.

CATA

Color: Gran capa de color, con irisaciones picotas y violáceas.

Aroma: Fruta roja y fruta negra con un punto de madurez muy sensual. Destacan ciertas notas ahumadas, especias, minerales y madera, que tras la sensación de la fruta emociona por sus tonos balsámicos y aromáticos de monte bajo como romero y tomillo, así como sutiles recuerdos a regaliz.

Sabor: En boca es potente, carnoso, elegante, muy equilibrado y sin ninguna arista. Es todo fluidez, con buena estructura, buena acidez y un final largo y persistente. Pura seda y elegancia.

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) al 60% de humedad relativa.