



VARIETALES:

Tempranillo

VITICULTURA

Este vino se elabora exclusivamente con uvas de un terruño concreto de La Pasada, una viña que se sitúa en la zona de límite de cultivo en lo alto de las laderas del Monte Yerga, en Quel; entre los 810 m y los 720 m de altitud, con un desnivel de 70 metros y pendientes de más del 30 por ciento en algunas zonas. La tierra se estratifica pasando de una superficie arenosa con arenisca y piedra gruesa seguida de moles de arcillas viejas y de planos calcáreos que permiten que las raíces se desarrollen en profundidad buscando el agua y capas profundas más arcillosas que mantienen la humedad en los cálidos días de verano. Textura del suelo: Franco-arenosa (16.9% limos, 73.1% arena, 10% arcilla).

COSECHA 2020

Un año complejo en el campo riojano. La calidad de la cosecha venía condicionada por cierta inestabilidad en la meteorología previa, con precipitaciones medias por encima de 550 (alta con respecto a otras campañas) y accidentes como el granizo. Tras una brotación explosiva temprana, se alcanzó un final de ciclo con un peso de la baya estable y superior al del año 2019 y una maduración fenólica perfecta. Las ligeras precipitaciones del mes de septiembre, acompañadas con la entrada de viento norte y descenso de las temperaturas nocturnas, propiciaron un mayor equilibrio y mejora de los parámetros cualitativos. La calidad de la uva fue incrementándose conforme iban pasando los días previos a la vendimia.

ELABORACIÓN

La vendimia manual se llevó a cabo el nueve de octubre del año 2020 y se realizó en el momento óptimo de madurez fenólica. A continuación, los racimos se extendieron sobre cañizos con el fin de que se asolearan durante unos cinco días, todo ello con la finalidad de aumentar la concentración y estructura en el futuro vino. Buscamos la máxima concentración y las uvas durante este proceso pueden perder entre el 7% y el 10% de su peso como consecuencia de la deshidratación. Una vez culminado el asoleo, las uvas se trasladaron en cajas a la bodega Queirón, se realizó una selección manual a nivel de racimo, se despallaron los racimos, y se volvieron a seleccionar, esta vez a nivel de grano. Se estrujaron ligeramente antes de comenzar a fermentar en barricas abiertas. La fermentación alcohólica se extendió durante unos 12 días y como consecuencia de la deshidratación de las uvas, conseguimos un mayor grado alcohólico (debido a la pérdida de agua) y una gran concentración porque es mucho mayor la relación entre la cantidad de mosto y los hollejos con los que está en contacto. Durante la maceración se realizaron bazuqueos diarios para lograr una mayor cesión de taninos y color al mosto-vino. Una vez acabada la fermentación alcohólica, se descubó y se trasegó el vino a barricas de roble americano de primer uso para que realizara la fermentación maloláctica. Cuando culminó, el vino fue trasegado para eliminar las lías más gruesas, y después se introdujo en barricas de roble francés seleccionadas especialmente para comenzar el proceso de crianza y afinado durante cinco meses, previo a su embotellado.

CATA

Color: Intenso, picota negra, capa muy densa e impenetrable, brillante.

Aroma: Complejo, muchísima fruta negra muy madura (ciruela roja madura, moras, picotas) con toques de madera muy fina (pimienta, hoja de tabaco, regaliz).

Sabor: Potente, muy largo, con mucho peso, excelente acidez, taninos maduros.

Grado alcohólico: 14,5 %

PRODUCCIÓN

Número de botellas: 6.987

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir de 16°C a 18°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.

