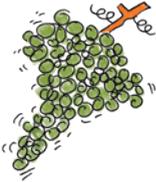


MI LUGAR

TEMPRANILLO
BLANCO



LA VÍÑA SE LLAMA
EL ANICETO
Y ESTA EN ↓

QUEL

RIOJA ORIENTAL



LAVENDIAMOS AL AMANECER
COMENZAMOS A CORTAR A MANO
A LAS SEIS DE LA MAÑANA

Y COMO ESTAMOS
EN QUEL

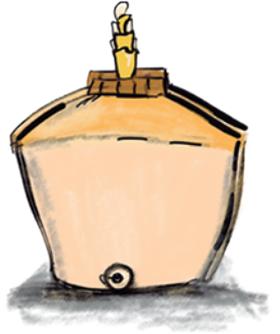


UTILIZAMOS
LA GRAVEDAD
DE QUEIRÓN



RIOJA

DENOMINACIÓN DE
ORIGEN CALIFICADA



Tinaja

TRAS LA FERMENTACIÓN
EL VINO PASA A TINAJA DE BARRO

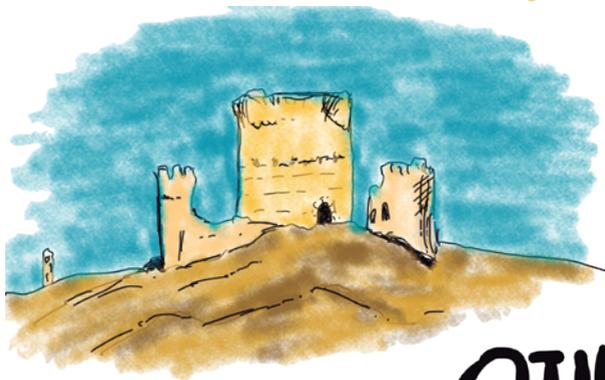


* RESTOVER
EL VINO CON
SUS LIAS

meamos el vino
como dice Robén



NACE MI LUGAR TEMPRANILLO BLANCO
EL PRIMER VINO BLANCO DE CATÁLOGO DE QUEIRÓN
INSPIRADO EN ENSAYOS CAPITALES N°2
LÁGRIMA EN TINAJA



NACE MI LUGAR
TEMPRANILLO BLANCO

QUEL
RIOJA ORIENTAL

No hay nada mejor que soñar las cosas para que éstas se cumplan. Y es que Mi Lugar Tempranillo Blanco, primer vino blanco de catálogo de Queirón -la novísima bodega en Quel de Ontañón Familia- nace de una concatenación de sueños y anhelos: Una variedad única en el mundo, autóctona y exclusiva de Rioja, un territorio casi ignoto en el corazón de

UNA VARIEDAD ÚNICA
EN EL MUNDO, AUTÓCTONA
Y EXCLUSIVA DE RIOJA

una de las zonas de vinos con más tradición del planeta, y la continuación natural del vino con el que comenzó esta aventura

ra: Queirón Ensayos Capitaless N°2 'Lágrima en Tinaja', el segundo movimiento de los desafíos efímeros de esta bodega y que ha servido de inspiración y base para Mi Lugar Tempranillo Blanco.

ENSAYOS CAPITALES N°2

El proyecto Ensayos Capitaless, banco de pruebas y pasarela de desafíos de Queirón, se fundamenta en la elaboración de vinos fugaces que se sitúan en el espacio de la innovación, vinos que nacen y mueren con ellos mismos, pero que abren un camino y configuran la línea más innovadora de nuestra bodega. Ensayos Capitaless N°2 'Lágrima en Tinaja'

QUEIRÓN
ENSAYOS
CAPITALES N°2
LÁGRIMA EN TINAJA



QUEIRÓN
MI LUGAR
TEMPRANILLO BLANCO



2019, el segundo de la colección, fue el primer vino blanco de Queirón y el pionero de esta aventura. Además, lo fundamentamos en una variedad muy especial, exclusiva de Rioja y única en el mundo: tempranillo blanco, la mutación natural del tempranillo acontecida a finales del siglo pasado en un pueblo de Rioja Oriental.

UNA MUTACIÓN NATURAL DEL
TEMPRANILLO ACONTECIDA A FINALES
DEL SIGLO XX EN RIOJA ORIENTAL

Realizamos una elaboración muy peculiar con una primera parte de la fermentación

en depósito de acero inoxidable para culminar en barrica. Y después, sólo con el mosto lágrima, afinarlo en tinaja de barro.

Ensayos Capitaless N°2 'Lágrima en Tinaja' 2019 salió al mercado con 3.126 botellas con una selección exhaustiva de las uvas procedentes del viñedo El Aniceto, un majuelo de suelo franco-arenoso sito en las faldas queleñas de la Sierra de Yerga a más de 600 metros de altura.

Ahora, gracias al camino abierto por él, nace Mi Lugar Tempranillo Blanco 2021, tras una andadura de la mano de lo mucho que aprendimos gracias al proyecto Ensayos Capitaless.

LA VARIEDAD TEMPRANILLO BLANCO ÚNICA EN EL MUNDO / EXCLUSIVA DE RIOJA



La variedad tempranillo blanco es un símbolo de la identidad de Rioja porque es exclusiva de nuestra Denominación de Origen Calificada. En 1989 un viticultor de Murillo de Río Leza (un pueblo de Rioja Oriental) llamado Jesús Galilea descubrió un pulgar blanco en una vieja cepa de tempranillo tinto. Podó el racimo mutante

causa de esta mutación y se encuentra en reorganizaciones complejas del genoma de la planta que siguen patrones propios de un proceso de cromotripsis.

104 CARACTERES

Tras verificar la estabilidad de caracteres de la joven vinífera, es decir, que la mutación no se había revertido; la cepa se fue multiplicando hasta llegar a las cien plantas para el estudio de su comportamiento vitícola y de sus aptitudes comerciales. Con el nuevo siglo, el único clon de tempranillo blanco -no existe heterogeneidad intravarietal como sucede con su hermana tinta-, había seguido creciendo. Así, entre los años 2000 y 2001, el C.I.D.A. realizó una plantación de una hectárea en la finca particular de La Grajera, establecida en Logroño.

Así nació legalmente la variedad tempranillo blanco, ya que los responsables del proyecto habían desgranado hasta 104 caracteres del Código de Caracteres Descriptivos de las Variedades y Especies de Vitis impuesto por la O.I.V.

EN 1989, UN VITICULTOR DE MURILLO DE RÍO LEZA -LLAMADO JESÚS GALILEA- DESCUBRIÓ UN PULGAR BLANCO EN UNA VIEJA CEPA DE TEMPRANILLO TINTO

y ése fue el desencadenante del nacimiento de una variedad riojana cien por cien que en 2008 se incorporó al catálogo de castas de la DOCa Rioja. A partir de las yemas del sarmiento mutante se derivó una variedad que permite la elaboración de vinos blancos con gran potencial enológico y que en la actualidad se ha extendido ya a una superficie cercana a las 800 hectáreas en la DOCa Rioja. Un grupo de investigadores del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) identificó la-

EL VIÑEDO EL ANICETO TEMPRANILLO BLANCO EN LA SIERRA DE YERGA

LA VIÑA SE LLAMA
EL ANICETO
Y ESTÁ EN ↓



QUEL
RIOJA ORIENTAL

640 mts.
ALTURA

* SIERRA DE YERGA
* SUELO FRANCO-ARENOSO
* 4,3 HAS. / 2013

SIERRA DE YERGA
RIOJA ORIENTAL



Estamos ante una de las viñas de Ontañón Familia en Quel, en los espacios que ascienden por las faldas del Pico Gatún en plena Sierra de Yerga. Este viñedo, sito en la zona de la Encina ese encuentra a unos 640 metros de altura y es la zona escogida por Queirón para las variedades blancas de la bodega.

DIFERENTES PARCELAS

Esta viña, compuesta de diferentes parcelitas, reúne unas características muy especiales. Se sitúa sobre una meseta encaramada entre las estribaciones montuosas, escorrentías y yagas tan habituales en estos parajes y resulta ideal para que la maduración de las uvas sea muy prolongada en el tiempo. Conseguimos una mayor concentración aromática como consecuencia de esta maduración más parsimoniosa. Este proceso para lograr la madurez que buscamos hace que la vendimia sea mucho más tardía que lo habitual en Rioja para las uvas blancas, ya que cortamos la uva habitualmente en la última semana de septiembre e incluso en la primera de octubre. Es una maduración casi a fuego lento que nos

permite mayor concentración aromática. Si el final del ciclo vegetativo es caluroso nos ofrecerá aromas más frutales y melosos y cuando el ciclo sea más fresco, encontraremos sensaciones más florales e incluso de frutas blancas.

SUELO POBRE

Como es habitual en la zona de Quel, el suelo de El Aniceto es muy pobre, con presencia de arcillas, arenas y limos. El Aniceto también destaca por una ventilación natural extraordinaria, lo que hace que se proteja a sí mismo de enfermedades, especialmente en los últimos instantes del ciclo y en concreto en la fase de maduración.

MONTE BAJO

El entorno de monte bajo, de profusión de hierbas aromáticas y de biodiversidad en extremo, con presencia de otros cultivos como el olivo, los almendros, los ciruelos o los cerezos, hace que la fragancia tan especial de la zona dote a nuestro tempranillo blanco de una personalidad muy especial.



EL DESAFÍO DE LOS AROMAS

SINFONÍA DE TEMPERATURAS

El tempranillo blanco tiene como virtud la posibilidad que ofrece de encontrar un punto de concentración extraordinaria en el cuerpo, el volumen y el resto de las características que nos aporta en boca. Su esfera más limitada son los aromas. Sin embargo, este aspecto lo mejoramos trabajando con diferentes temperaturas para aumentar su potencial aromático y así lograr sensaciones en nariz mucho más finas y sutiles.

En Mi Lugar Tempranillo Blanco utilizamos dicha elaboración con diferentes temperaturas en las distintas fases de fermentación y logramos potenciar su caudal aromático hacia la finura, complejidad y elegancia de las sensaciones en nariz.



RECEPCIÓN DE LA UVA
TEMPERATURA 12°C

Una de las cuestiones primordiales en la elaboración de vinos blancos pasa por la sanidad y la forma absolutamente perfecta de recibir la uva en la bodega. La vendimia es manual, se realiza en cajas y tiene carácter nocturno. La frescura de la noche nos garantizará la recepción en condiciones ideales de las uvas. Comenzamos sobre las cinco de la madrugada y para

mantener la uva con los requisitos óptimos de temperatura que necesitamos, se utiliza nieve carbónica en las mismas cajas en las que se depositan las uvas tras ser recogidas. Esta acción protege los racimos de bacterias y otras contaminaciones y hace que la uva llegue a la bodega por debajo de los 12 °C. También nos preocupa proteger la fase oxidativa de la uva blanca en sus primeros momentos antes de encubar. Se despalillan los racimos y encubamos en depósito de

HOMOGENEIZACIÓN
TEMPERATURA 7°C

acero inoxidable al que también protegemos previamente con nieve carbónica. La primera acción que realizamos es bajar la temperatura de las uvas y los primeros mostos que van rezumando a siete grados con la propia nieve carbónica y con los sistemas de control de temperatura con los que cuentan nuestros depósitos. No buscamos realizar una maceración prefermentativa, pero sí que mantengamos el depósito durante un día a dicha temperatura para garantizar que todas las partes del mismo se encuentren a la misma temperatura.

También realizamos un bazuqueo para ahondar en dicha homogeneización. El objetivo es que todas las zonas del depósito estén a 7 °C.



COMIENZA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA en el depósito

FERMENTACIÓN CON HOLLEJOS
TEMPERATURA 14°C
PRIMERA SEMANA

Tras mantenerse 24 horas a 7 grados centígrados, se libera la temperatura y comienza el proceso de fermentación. Se controla la temperatura hasta llegar a los 14 °C. Este proceso dura dos días y se realiza con levaduras indígenas de la propia viña. En la cuestión de las levaduras, en Ontañón Familia siempre trabajamos con levaduras propias de nuestros viñedos más especiales. Con ello contribuimos en poner en valor la identidad de nuestro territorio y a mejorar las características innatas de nuestros vinos y viñedos.

Durante la fermentación, mantenemos el mosto con los hollejos durante siete días, de la misma forma que fermentan los vinos tintos. Existe, por lo tanto, transferencia aromática y de color. Para garantizar que no tengamos contaminaciones en la parte superior del depósito, realizamos bazuqueos (dos veces al día) para mantener los hollejos siempre integrados en el mosto sin que se forme el tradicional sombrero.

FERMENTACIÓN SIN HOLLEJOS
TEMPERATURA 16°C
SEGUNDA SEMANA

Y he aquí una de las claves de este vino que aprendimos con la realización del Ensayos Capitales N° 2: a la densidad de 1050 llega el momento de separar los hollejos de la parte líquida (mosto yema parcialmente fermentado), que a partir de ese momento realizará una fermentación habitual de vino blanco en depósito sin los hollejos a una temperatura de 16 °C durante una semana.

* REMOVER EL VINO CON SUS LÍAS
 meamos el vino, como dice Robén



LIMPIAMOS LAS LÍAS GRUESAS
 NOS QUEJAMOS LAS LÍAS FINAS

Culminación de fermentación en barrica de 500 litros de roble francés.

(tercera y cuarta semana)
 Cuando llega a la densidad de 1005, se termina de fermentar en barrica de 500 litros de roble francés. En esta última fase de la fermentación en barrica el vino está durante dos semanas. Una vez que la fermentación alcohólica se ha completado, se saca de barrica para despojarlo de las lías más gruesas.

Crianza sobre lías en barrica y en tinaja

Una parte del vino (85 por ciento) permanece durante seis meses en barricas de 500 litros de roble francés. El vino restante (15 por ciento) se somete a crianza en ánfora durante seis meses.

A) CRIANZA EN BARRICA

Crianza en barrica francesa de 500 litros durante seis meses.

Partimos de la base de que el vino blanco necesita la mitad del contacto con la madera que un vino tinto en sus fases de crianza. Esto se debe a la ausencia de antocianos. Pero contamos con el tanino de la madera. Utilizamos la crianza en barrica de 500 litros porque la relación de contac-

to entre el roble de la barrica francesa con el vino es la mitad. Utilizamos tostados ligeros muy suaves e incluso sin tostar (con madera esterilizada). Lo que conseguimos es volumen, dulzor y suavidad, que junto a la crianza sobre lías logramos que el cuerpo que va a tener el vino sea superior, con un carácter más envolvente y con más grasa. Además, es muy importante que las lías estén durante el proceso en suspensión, de ahí los bazuqueos. La razón es que se crean enlaces con las moléculas del vino para que aumente el volumen del vino.

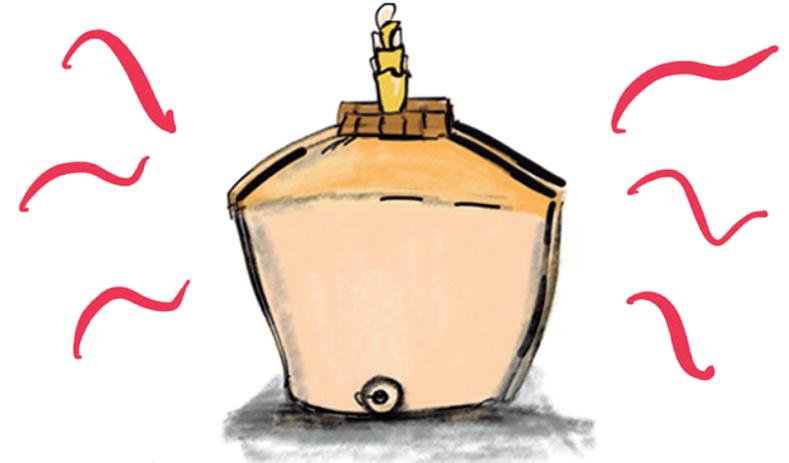
La cadencia de los bazuqueos en barrica.

- En el primer mes se realizan bazuqueos diarios.
- Durante segundo y el tercer mes, se hacen dos / tres bazuqueos a la semana.
- Cuarto, quinto y sexto mes, se realiza un bazuqueo semanal.

Particularidades de crianza en barrica 500 litros:

- Volumen y grasa como consecuencia de la crianza sobre lías
- Intensidad aromática
- Estabilidad por la microoxigenación en el vino

TRAS LA FERMENTACIÓN EL VINO PASA A TINAJA DE BARRO



Tinaja

EXCELENTE MICROOXIGENACIÓN NATURAL POR CAPILARIDAD, PAULSTINA Y SUAVE MÁXIMO RESPETO POR LA FRUTA MINI-EVAPORACIÓN - CONCENTRACIÓN CON AUMENTO DEL CUERPO DEL VINO } ELEGANCIA FINURA IDENTIDAD

B) CRIANZA EN TINAJA

Crianza en tinaja durante seis meses.

De forma inmemorial, las primeras crianzas en el mundo del vino se realizaban en ánforas o tinajas de barro. En el caso del vino Mi Lugar Blanco de Queirón, trabajamos con ánforas de gres (palabra proveniente del francés 'grès', que significa arenisca. Se trata una pasta cerámica formada por arcillas, materiales como sílice, y fundentes, como el feldespato. Sus principales características son su dureza y su baja absorción de agua una vez cocido a su temperatura de sinterización vítrea y su limitada porosidad).

El ánfora de este gres nos ofrece una microoxigenación muy especial al vino

por las características de sus poros. Y lo que sucede con el vino es que por la dinámica de fluidos y la forma especial de este recipiente, hace que se produzcan en su interior una serie de movimientos de todo el fluido que provoca que las lías estén siempre en suspensión y en flujos acompasados con el del propio vino en su interior. Favorece el intercambio y también la estabilización del vino.

Peculiaridades de la crianza en tinaja de gres:

- Identidad y respeto a la variedad
- Equilibrio.
- Asienta el vino por el movimiento lento del vino durante su estancia en el ánfora.



FICHA DE CATA

COSECHA 2021

La climatología estuvo marcada por un invierno de temperaturas suaves y poco lluvioso, una primavera templada y un verano algo más frío y seco que en los años precedentes. La vendimia tuvo varias fases y se realizó de forma selectiva por viñedos concretos. La mayor parte de la uva se recogió en octubre, en sazón de madurez y con una sanidad extraordinaria. La amplitud térmica día/noche favoreció la maduración de las bayas e hizo que el fruto llegara a bodega con una calidad superior.



NOTA DE CATA

Color: Limpio, brillante, amarillo pajizo con irisaciones doradas. Posee una lágrima densa.

Aroma: Intensidad muy alta. Es muy elegante y complejo. En la primera sensación aromática encontramos notas a flores blancas, hinojo, tomillo y una carga muy frutal, con toques melosos como el albaricoque, melocotón, ciruelas e incluso orejones. También nos sorprende una parte más intensa con sensaciones a piña y fruta de la pasión, además de sutiles evocaciones a pastelería, almendras y hasta pan tostado. En un tercer nivel descubrimos toques a clavo e incluso a tabaco.

Sabor: Estamos ante un vino muy equilibrado entre su tanicidad y acidez. También es vivaz, con mucho cuerpo y volumen. Además, su ligera carga tánica hace que ofrezca mayor largura. El paso por boca es sumamente agradable. En la fase retronasal, aparece la melosidad de la fruta y notas terciarias como el clavo o el tabaco.

Grado alcohólico: 12,5 %

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 7-11°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.

MI LUGAR
TEMPRANILLO BLANCO



QUEIRÓN

VIÑEDOS FAMILIARES
QUEL · RIOJA · ESPAÑA

www.queiron.es

@queironwine



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·