



VARIETAL:

100% Tempranillo blanco. Mutación natural y riojana del tempranillo tinto, la variedad por excelencia de los vinos de la DOCa Rioja.

VITICULTURA

Finca El Aniceto. Una colección de viñedos situados en el paraje de La Encina sito a 640 metros de altura en las faldas del Pico Gatún, en la zona queleña de la Sierra de Yerga. El Aniceto se encuentra sobre una meseta encaramada entre estribaciones montuosas, yagas y escorrentías y resulta ideal para que la maduración de las uvas sea muy prolongada en el tiempo. Su entorno es de monte bajo, rodeado de plantas aromáticas y convive con otros cultivares como olivos, almendros, ciruelos o cerezos. El suelo es muy pobre, con presencia de arcillas, arenas y limos.

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.

ELABORACIÓN

Se vendimió en cajas a partir de las cinco de la mañana y las uvas se protegieron con nieve carbónica para su llegada a bodega a menos de 12 °C. Tras despalillar los racimos, se encubó y homogeneizó el depósito a 7 °C. La fermentación, con levaduras autóctonas del viñedo, comenzó con sus hollejos a 14 °C durante una semana. La segunda semana de fermentación se realizó ya sin las pieles y exclusivamente con el mosto yema a 16 °C. El final de fermentación se llevó a cabo en barricas de 500 litros de roble francés durante la tercera y cuarta semana del proceso. Tras culminar la fermentación, una parte del vino (85 por ciento) permaneció durante seis meses en barricas de 500 litros en crianza con sus lías más finas y con diferentes ritmos de bazuqueos a lo largo de tiempo. El vino restante se crió en ánforas de gres durante seis meses y también con sus lías finas en suspensión. Tras esta crianza, se procedió con el coupage, se embotelló y permaneció a lo largo de seis meses en el corazón de la bodega Queirón, sita en el histórico Barrio de Bodegas de Quel.

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 tancidad 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.