

QUEIRÓN MI LUGAR

VARIETALES:

90 % tempranillo
10% garnacha

VITICULTURA

La filosofía de Mi Lugar es un ensamblaje de diferentes uvas procedentes de diversas parcelas de altura de viñedos de Quel (Rioja Oriental). Todas estas pequeñas fincas se sitúan en alturas superiores a los 600 metros, en suelos muy pobres, con conducción en vaso, sin riego y con producciones muy escasas.

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 2017

2017 fue un año marcado drásticamente por la inusual helada de finales de abril y la sequía de todo el periodo vegetativo. Un año seco en extremo y muy caluroso en verano. lo que propició una de las vendimias más tempranas de la historia de la DOCa Rioja. Escasísima producción que ofreció frutos de extrema calidad.

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 despalillar, 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: Nítido, poderoso, radiante, con una intensa capa de color. Muestra un matiz rojo rubí con irisaciones picota en el ribete, denotando aún cierta juventud.

Aroma: Pujante intensidad aromática y un complejo bouquet. En un primer momento, aparecen notas a fruta negra madura como casis, arándanos, moras para rápidamente revelar multitud de notas especiadas, café, higo, trufa, procedentes del complejo bouquet que hacen de este vino una "esencia" para el sentido del olfato. Además, aparecen notas balsámicas y minerales que hablan de manera inmejorable del terroir de donde proceden: Quel.

Sabor: En boca es un vino vigoroso, voluptuoso, vivaz con una entrada muy agradable y equilibrada con gran untuosidad. Resulta un vino largo y muy carnoso, con un exquisito equilibrio entre la acidez y tanicidad. En fase retronasal de nuevo expone su alma y vuelve expresar su equilibrio entre finura y potencia.

Grado alcohólico: 14 %

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 16-18 °C.

POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Es un vino perfecto para consumir en este momento. Si se conserva en condiciones óptimas (12-14°C) a 60% de humedad relativa y sin oscilaciones de temperatura, su vida se puede prolongar durante décadas.

