

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.