

2019



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 2019

Añada calificada como excelente por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja, nota que no se producía desde 2011. Las precipitaciones desde el otoño de 2018 hasta la primavera de 2019 lo fueron en volumen reducido, quedándose en toda la Denominación muy por debajo de la pluviometría habitual. Desde el principio del verano se anunciaba que podíamos estar ante un año memorable. Además, los meses de septiembre y octubre secos y con temperaturas altas durante el día y frías durante la noche permitieron una vendimia en condiciones óptimas con uva muy sana.

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: Luminoso, radiante y con una alta intensidad de color. Muestra un matiz rojo picota con irisaciones que van de tonos rubí a matices cardenalicios en el ribete.

Aroma: Está dotado de una intensidad aromática muy alta. Aparecen notas a fruta negra madura, casís, arándanos, grosellas, moras, cereza, ciruelas, higos para rápidamente revelar multitud de notas especiadas, incienso, sotobosque, café, trufa. Paralelamente, aparecen notas balsámicas y minerales que nos evocan y trasladan a un paisaje otoñal de Quel mostrando el terroir típico de las faldas de la sierra de Yerga.

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

Grado alcohólico: 14,5 %

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.