



#### VARIETALES:

Graciano (fermentado con sus hollejos y con hollejos de garnacha y tempranillo).

#### VITICULTURA

Este vino se ha elaborado con uvas procedentes de nuestra finca El Pozo, un viñedo que se encuentra en las estribaciones queleñas de la Sierra de Yerga a una altura de 650 metros. Es una tierra pobre, principalmente arenosa y poco arcillosa, con presencia de piedras de río características del suelo de Quel. Un viñedo de altura ideal para la variedad graciano, frágil en extremo y muy exigente en su viticultura. Durante la fermentación se han utilizado hollejos de uvas de tempranillo de la viña La Encina (680 metros) y de uvas de garnacha de la viña El Balcón (550 metros), sitas en Quel.

#### COSECHA 2022

El ciclo estuvo marcado por las altas temperaturas del periodo estival y la falta de lluvia. El final del año anterior fue húmedo y las precipitaciones intensas de marzo ayudaron a completar las reservas hídricas del suelo del viñedo. La brotación llegó en una situación extraordinaria pero la sequía apareció con fuerza una vez entrado mayo. La altitud media de nuestros viñedos de Quel ha sido esencial para que estemos ante un año excepcional en cuanto a la calidad y la sanidad de las uvas que entraron en Queirón. Y es que el final del ciclo, con noches muy frescas y días soleados con temperaturas suaves, propició un punto de maduración óptimo.

#### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA - INTERCAMBIOS MOSTO-HOLLEJOS

Tras una triple selección y vendimia manual, las tres variedades fueron maceradas en frío durante tres días en tres depósitos por separado. Arrancó la fermentación alcohólica y cada mosto estuvo con los hollejos de su variedad durante seis días. Se realizaron tres intercambios mosto-hollejos en la fase de fermentación. Cuando la densidad llegó al valor de 1030, el mosto del graciano se añadió sobre el sombrero del tempranillo. Al llegar la densidad al valor de 1010, el mosto del graciano -que estaba sobre el sombrero del tempranillo- se añadió al sombrero de la garnacha. Por último, cuando la densidad alcanzó el valor de 996, el mosto del graciano -que estaba sobre el sombrero de la garnacha- pasó a sus propios hollejos hasta culminar la fermentación.

#### FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y CRIANZA.

Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino se trasegó a barricas mixtas de roble francés y americano de segundo uso para realizar la fermentación maloláctica. Cuando culminó la fermentación maloláctica, los vinos se envejecieron durante doce meses en barricas mixtas de roble francés y americano.

#### CATA

Color: Limpio, radiante y con una gran capa de color. Muestra un intenso matiz rojo picota con irisaciones moradas.

Aroma: Sobresale una alta carga de fruta negra como son arándanos y moras; también destacan las frutas rojas como cerezas y frambuesas. También aparecen apuntes a caramelo de violeta y toques especiados de pimienta negra.

Sabor: Amplio, redondo, largo, fino, con una entrada agradable pero muy carnosa y equilibrada.

Grado alcohólico: 14,5 %

#### PRODUCCIÓN

Número de botellas: 7.425 botellas

#### TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Temperatura de servicio: se aconseja consumir de 16°C a 18°C

