ONTAÑÓN
·FAMILIA·

EST. MMXI
QUEIRÓN
VIÑEDOS FAMILIARES
QUEL · RIOJA · ESPAÑA

RIOJA
Denominación de
Origen Calificada

QUEIRÓN
MI LUGAR
VINO DE QUEL

2020

VARIETALES: 90 % tempranillo, 10% garnacha

VITICULTURA

Las uvas que componen el coupage de Mi Lugar provienen de viñedos históricos plantados en vaso, situados en las laderas más altas de Quel, por encima de los 600 metros sobre el nivel del mar, en una orografía marcada por el cierzo, el sol de la mañana y los suelos pobres. Parcelas como El Poeta, La Bartola, Hoyo Judío o La Pasada no son meros pagos: son capítulos de una historia contada por cepas viejas, muchas de ellas plantadas hace más de 40 años, con raíces profundas que atraviesan gravas, calizas y arcillas en busca de agua y de supervivencia.

El Poeta: finca de 0,88 ha. de garnacha en vaso, a 640 metros de atura.
La Perdida: finca de 0,67 ha. de tempanillo 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 propias de las que recogemos los racimos que más nos gustan, todas ellas en diferentes zonas de Quel.

COSECHA 2020

Esta añada significó un año complejo en el campo riojano, año de la pandemia del COVID-19. La calidad de la cosecha venía condicionada por cierta inestabilidad en la meteorología previa, con precipitaciones medias por encima de 550 mm (alta con respecto a otras campañas) y accidentes como el granizo. Tras una brotación explosiva y temprana, se alcanzó un final de ciclo con un peso de la baya estable y superior al del año 2019 y una maduración fenólica perfecta. Las ligeras precipitaciones del mes de septiembre, acompañadas de la entrada de viento norte y un notable descenso de las temperaturas nocturnas propiciaron un mayor equilibrio y mejora de los parámetros cualitativos. La calidad de la uva fue incrementándose conforme iban pasando los días previos a la vendimia.

ELABORACIÓN

Selección de uvas: Las uvas se seleccionan en tres niveles: en el viñedo, en la bodega (racimos) y a nivel de grano, para asegurar la calidad. / **Maceración pre-fermentativa:** Se realiza una maceración de cinco días para extraer aromas y color. / **Fermentación alcohólica:** Se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperaturas controladas (22-26ºC) durante más de 18 días. / **Fermentación maloláctica:** Se realiza en barricas de roble francés. / **Crianza en barrica:** El vino pasa 18 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%), con diferentes tostados. / **Crianza en tina:** Tras la crianza en barrica, el vino reposa durante 12 meses en tinas de madera de alta calidad. / **Embotellado y afinación:** Finalmente, el vino se embotella y se afina en la bodega subterránea de Queirón. / **Utilización de la gravedad:** Todos los pasos se realizan por gravedad, lo que propicia que los procesos se realicen con extrema suavidad protegiendo las uvas, los mostos y los vinos de cualquier manipulación innecesaria y de bombeos mecánicos.

CRIANZA

18 meses de barrica de altísima calidad, con un 20% de roble americano y un 80% de roble francés con diferentes tostados. Todas las barricas son de primer uso. La crianza culmina con 12 meses en tinas de madera antes de su embotellado y su afinación en el calado subterráneo de la nueva bodega Queirón.

CATA

Color: Destaca un color rojo rubí especialmente vibrante. Brilla y sobresalen las irisaciones cardenalicias en el ribete. Es un vino luminoso

Aroma: Complejidad y belleza en nariz. Aparecen frutos rojos como fresas, frambuesas, grosellas y frutos negros como las moras y casis. También destaca su carácter balsámico. Matices de pan tostado, tabaco y toques lácteos y tostados muy sutiles. El monte bajo y aromático de la Sierra de Yerga está muy presente, con esos toques mentolados discretos y suaves. La frescura lo envuelve todo.

Boca: Una vez más nos emociona su fluidez, los taninos pulidos, mimados, elegantes. Es un vino frágil pero goloso y largo, excepcionalmente largo y persistente. En el retrogusto aparecen sensaciones tostadas y recuerdos a café torrefacto.

Grado alcohólico: 14,5 %

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN: Se aconseja consumir a 16-18 ºC.

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.