



ONTAÑÓN
FAMILIA
RIOJA
Denominación de
Origen Calificada

EST. MMXI
QUEIRÓN
VIÑEDOS FAMILIARES
QUEL - RIOJA - ESPAÑA

QUEIRÓN MI LUGAR VINO DE QUEL

2021

VARIETALES: 90 % tempranillo, 10% garnacha

VITICULTURA

El ensamblaje de Mi Lugar nace de la altitud y la historia. Los viñedos, conducidos en el sistema tradicional de vaso, se asientan en las laderas más altas de Quel, superando los 600 metros de altitud. Es una orografía límite, esculpida por el cierzo y la exposición al sol de mañana, donde la vid sobrevive en suelos pobres de grava, caliza y arcilla. Estas fincas son el legado de cepas viejas –muchas con más de 40 años– cuyas raíces profundas narran la geología del terreno: **El Poeta**: 0,88 ha de garnacha pura a 640 msm. **La Perdida**: 0,67 ha de tempranillo a 620 msm. **La Bartola**: 1,5 ha de tempranillo y garnacha a 620 msm. **El Andalán y La Pasada**: Una selección de parcelas de tempranillo situadas entre los 700 y los 800 msm. Estamos ante una cuidada selección de viñedos propios repartidos por las zonas más privilegiadas de Quel. De ellos se recogen, de forma manual, solo aquellos racimos que cumplen con el perfil de frescura y concentración que exige la identidad de este vino.

COSECHA 2021

El año vitícola se caracterizó por un invierno frío y húmedo que permitió acumular excelentes reservas hídricas. Tras una primavera fresca con heladas en abril –que redujeron notablemente los rendimientos en las zonas bajas de Rioja Oriental–, el verano transcurrió cálido pero con temperaturas moderadas. Las precipitaciones entre el 10 y el 20 de septiembre fueron un “regalo” climático: permitieron completar una maduración óptima, tanto fenólica como alcohólica.

El resultado son vinos de gran volumen, expresivos y de color intenso. Los valores de IPT (Índice de Polifenoles Totales) resultaron excepcionales: mientras la media de Rioja se sitúa en 60, los viñedos de Queirón en Yerga alcanzaron los 75, llegando hasta 83 en parcelas de gran altitud como La Pasada.

ELABORACIÓN POR GRAVEDAD

La excelencia comienza con una triple selección: primero en el viñedo, después en bodega por racimos y, finalmente, grano a grano. El proceso se rige íntegramente por la gravedad, eliminando bombeos mecánicos para tratar la uva y el mosto con la máxima delicadeza, evitando oxidaciones y fricciones innecesarias.

Vinificación: El vino inicia con una maceración pre-fermentativa de cinco días para extraer la máxima expresión de color y aroma. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (22-26 °C) durante 18 días, seguida de una fermentación maloláctica en barricas de roble francés, aportando estructura y cremosidad desde el origen.

CRIANZA Y AFINAMIENTO

El vino madura durante 18 meses en barricas de primer uso (80 % roble francés y 20 % americano) con diversos niveles de tostado. Una vez finalizada la etapa en barrica, el vino se ensambla y reposa durante 12 meses adicionales en tinajas de madera de alta calidad. Finalmente, el proceso culmina con el embotellado y su afinación en el calado subterráneo de la bodega Queirón, donde el tiempo y la temperatura constante terminan de pulir su personalidad.

CATA

Fase visual: Color profundo de capa alta. Destaca un matiz rojo picota con elegantes irisaciones rubí en el ribete. Vino limpio y brillante.

Fase olfativa: Intensidad alta, compleja y elegante. Presenta una explosiva carga frutal donde destacan frutos rojos y negros (cereza, frambuesa, arándano, cassis y ciruela madura). Se enriquece con notas de monte bajo mediterráneo (espliego, tomillo, enebro) que aportan frescura balsámica. Finalmente, emergen notas especiadas de pimienta, nuez moscada y clavo, junto a recuerdos de pan tostado, café y tabaco fresco que potencian el aroma sin opacar la fruta.

Fase gustativa: Carnoso, goloso y de gran persistencia. Su elegancia reside en el equilibrio perfecto entre la carga tónica y la acidez. Los taninos se presentan suaves, envolventes y pulidos, aportando un gran volumen y una agradable sensación untuosa. La acidez, marcada pero equilibrada, aporta frescor y fluidez. En retronal se repara la fruta nítida en armonía con notas de frutos secos, café torrefacto y especias de la crianza.

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.

