



ONTAÑÓN  
· FAMILIA ·

RIOJA

Denominación de  
Origen Calificada

EST. MMXI  
**QUEIRÓN**  
VIÑEDOS FAMILIARES  
QUEL · RIOJA · ESPAÑA



# QUEIRÓN **MI LUGAR** TEMPRANILLO BLANCO

2022

**VARIETAL:** 100% Tempranillo blanco. Mutación natural y riojana del tempranillo tinto, la variedad por excelencia de los vinos de la DOCa Rioja.

## VITICULTURA

La finca El Aniceto es un pequeño conjunto de viñedos asentados en el paraje de La Encina, a 640 metros de altitud, en las faldas del Pico Gatún, dentro del término municipal de Quel, en la Sierra de Yerga. El Aniceto se alza sobre una meseta elevada, encaramada entre estribaciones montuosas, yasas y escorrentías naturales, un enclave privilegiado que favorece una maduración lenta y prolongada de la uva. El paisaje es de monte bajo, salpicado de plantas aromáticas, y comparte espacio con otros cultivos tradicionales como olivos, almendros, ciruelos y cerezos. El suelo, extremadamente pobre, está compuesto por una mezcla de arcillas, arenas y limos, condicionando rendimientos bajos y una marcada expresión del terruño.

## COSECHA 2022

El ciclo vitícola estuvo condicionado por las elevadas temperaturas del verano y una acusada escasez de precipitaciones. No obstante, el final del año anterior resultó húmedo y las lluvias intensas registradas en marzo permitieron completar las reservas hídricas del suelo del viñedo. La brotación se produjo en un contexto extraordinariamente favorable, aunque la sequía se manifestó con fuerza a partir del mes de mayo. La altitud media de los viñedos de Quel fue determinante para convertir 2022 en una añada excepcional en términos de calidad y sanidad de la uva que llegó a bodega. El tramo final del ciclo, marcado por noches muy frescas y días soleados de temperaturas moderadas, favoreció una maduración pausada y equilibrada, alcanzándose un punto óptimo de expresión varietal y frescura.

## ELABORACIÓN

La vendimia se realizó de madrugada, comenzando a las cinco de la mañana, con las uvas protegidas mediante nieve carbónica para garantizar su llegada a bodega a una temperatura inferior a 12 °C. Tras el despalillado de los racimos, el mosto se encubrió y homogeneizó en depósito a 7 °C. La fermentación alcohólica se llevó a cabo con levaduras autóctonas procedentes del propio viñedo. Durante la primera semana, se realizó con los hollejos a una temperatura controlada de 14 °C. La segunda semana prosiguió sin las pieles, trabajando exclusivamente con el mosto yema a 16 °C. El final del proceso fermentativo tuvo lugar en barricas de 500 litros de roble francés durante la tercera y cuarta semana. Una vez concluida la fermentación, el 85 % del vino permaneció seis meses en barricas de 500 litros de roble francés, en crianza sobre lías finas, con bazuecos periódicos adaptados al ritmo del vino. El 15 % restante se crió durante el mismo periodo en ánforas de gres, también sobre lías finas en suspensión. Tras esta fase de crianza, se realizó el coupage final, se procedió al embotellado y el vino reposó durante seis meses adicionales en el corazón de la bodega Queirón, ubicada en el histórico Barrio de Bodegas de Quel, un enclave centenario que conserva la esencia tradicional de la zona.

## CATA

**Color:** Limpio y brillante, de un amarillo pajizo con delicados reflejos dorados. La lágrima es densa y bien formada.

**Aroma:** De intensidad elevada y gran elegancia. En nariz se muestra muy complejo y envolvente. De entrada destacan las flores blancas, acompañadas de hierbas aromáticas como hinojo y tomillo. La fruta es protagonista: melocotón, albaricoque, ciruela madura y notas de orejones aportan una melosidad muy atractiva. A continuación emergen recuerdos más exóticos de piña y maracuyá, junto a sutiles matices de repostería, almendra y un leve pan tostado. En un nivel más profundo aparecen toques especiados de clavo y una elegante sugerencia a tabaco.

**Sabor:** Gran equilibrio entre su acidez viva y una tanicidad suave pero presente. Es un vino corpóreo, con buen volumen y una vivacidad notable que lo hace muy fresco. El paso por boca resulta placentero y sedoso, con una longitud destacada gracias a esa ligera estructura tónica. En retronalosal reaparece la fruta madura y melosa, junto a esas notas terciarias de clavo y tabaco que le dan profundidad y complejidad.

**Grado alcohólico:** 12,5 %

## TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 7-11 °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.