

EST. MMXI

QUEIRÓN  
MI LUGAR

VINO DE QUEL

2018

ALMA DE QUEL,  
COREOGRAFÍA DE VIÑEDOS





# MI LUGAR ES QUEL

Vino de Quel, memoria de nuestro pueblo, homenaje al dramaturgo queleño Bretón de los Herreros que tituló con Mi Lugar su obsequio poético a este pueblecito riojano situado en una de las zonas más extremas, desconocidas y recónditas de la DOCa Rioja. Tempranillo y garnacha del Valle del Cidacos. Viñedos en altura en un complejo tapiz de suelos y exposiciones. Búsqueda del equilibrio y la profundidad. La belleza de un vino. Mi Lugar, vuestro Lugar...

*Minerva allí sus tesoros,  
Allí sus delicias Baco,  
Allí su copa Amaltea  
Vierte con pródiga mano.*





# SELECCIÓN DE PARCELAS

Mi Lugar de Queirón brota de una selección de pequeñas finquitas de tempranillo y garnacha que ascienden lentamente por las faldas de la Sierra de Yerga en una colección de alturas, exposiciones y suelos que recogen la esencia de la tradición y el alma histórica de los vinos de Quel. Las condiciones de clima y suelo son excepcionales. Todas las parcelas son pequeñas tablitas con bajos rendimientos, situadas en cotas superiores a los 600 metros sobre el nivel del mar, cultivadas en vaso y vendimiadas a mano. Nos emociona Mi Lugar porque es como un diario, una bitácora y un viaje por varios viñedos de Quel, cada uno de ellos peculiar y único: garnachas a seiscientos metros y tempranillos de setecientos. Cada viña con su suelo, su orientación, su carácter. Mi Lugar es una almazuela de Quel maravillosa. Amamos este vino porque refleja el alma de nuestro pueblo y Queirón es Quel, Queirón es Rioja.





# VINO DE QUEL

Un pequeño paseo por tres de las viñas de las que brotan las uvas que configuran el ensamblaje de Mi Lugar

**El Poeta** es apenas una tablita de menos de una hectárea situada en la zona de **La Geriganza**. Viñedo de mas de veinte años de edad, conducido en vaso e hincado en tierras muy pobres de arenas y guijarros con algunas arcillas antiguas en profundidad en forma de losetas. La Perdida se llama así porque es una viña difícil de encontrar en un laberinto de caminos y veredas que desembocan en una yasa, que es como en esta zona de Rioja Oriental se evoca el recuerdo del lecho de un río que solo entiende de agua en las tormentas inesperadas en las raras ocasiones en las que se desborda la madre. La yasa es una cicatriz en el terreno, un barranco con dos orillas de tierra y limos.

En ese perfil se asoma **La Perdida**, una viña evocadora y emocionante. La viña La Bartola se encuentra en un leve alcor

frente a La Perdida y tiene dos hitos que la diferencian, uno de los extremos de la yasa de La Perdida y un viejo guardaviñas que no esconde las huellas de los corzos y jabalíes que frecuentan el lugar cuando amanece o se pone el sol, momentos de extrema belleza. Para llegar a La Bartola hay que moverse por otro camino sinuoso de los campos queleños salpicado de cañizales, almendros, cerezos y olivos, una biodiversidad que confiere a este territorio una expresividad única en la viticultura riojana.

La asombrosa finca los **Palos de Tanis** se encarama a los 675 metros en las faldas queleñas que se asoman al Pico Gatún. Ya estamos en cotas que comienzan a coquetear con los límites de cultivo del tempranillo, el lugar exacto en la que esta casta esencial de la viticultura riojana ofrece su extremada elegancia y longevidad. Tempranillos de altura, búsqueda del cielo raso para lograr la finura más exquisita de esta variedad riojana por excelencia.





# EL BARRIO HISTÓRICO Y LA GRAVEDAD

El Barrio de Bodegas de Quel está al borde de una meseta que que se desploma sobre el curso del Cidacos en un desnivel que propicia oquedales naturales y un juego sinuoso de luces y formas que necesitan de altura en el observador para sentir las con toda su gramática natural. Aquí nace Queirón. El principio de todo...

El barrio, del siglo XVIII, es una verdadera joya de la que se tienen referencias en catastros históricos como el del Marqués de la Ensenada (1752) o el de Pascual Madoz (1851), en los que se recogen la existencia de más de 350 cuevas o bodegas para elaborar vino. En la actualidad, cuenta con unos 200 calados que configuran un complejo y curioso entramado de galerías y excavaciones subterráneas a distintos niveles.

En las bodegas de Quel se llevaban a cabo dos tipos de vinificaciones: un setenta por ciento de vinos tintos y el resto claretes. Las uvas se llevaban en comportillos a la bodega y se depositaban en el lago sin diferenciar variedades ni color.

Con la evolución de las técnicas de cultivo y del transporte de las uvas, las bodegas se adaptaron sobre todo en la recepción de las uvas tras la vendimia con la implantación de las luceras; es decir, los curiosos y originales sistemas de conducción de la uva desde la parte superior de cerro donde se asienta el barrio con el sistema tradicional de gravedad.

En la nueva bodega Queirón nuestra filosofía se basa en utilizar dicha fórmula adaptándola al siglo XXI.





# QUEIRÓN

# MI LUGAR

2018



## Elaboración

Mi Lugar se elabora exclusivamente con las mejores bayas de cada una de las parcelas, ya que para ahondar en su estilo y personalidad se realizan tres niveles de selección. La primera en los viñedos, otra de los racimos cuando llegan a la bodega y tras despalillar, la tercera, ésta vez a nivel de grano. Todos los pasos, incluyendo los remontados, 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.

Se realiza una maceración pre-fermentativa durante cinco días. El segundo momento es la fermentación alcohólica, en esta ocasión suave y prolongada en el tiempo (más de 18 días), con temperaturas entre los 22 y los 26°C. La fermentación maloláctica es en barrica de roble francés. Otra de las claves de Mi Lugar son sus 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. Antes del embotellado se culmina la elaboración con otros seis meses de crianza en tinas para ahondar en la calidad de un vino que nace con la vocación de ser excepcional



## Notas de cata

**Color:** Gran capa de color, con irisaciones picotas y violáceas.

**Aroma:** Fruta roja y fruta negra con un punto de madurez muy sensual. Destacan ciertas notas ahumadas, especias, minerales y madera, que tras la sensación de la fruta emociona por sus tonos balsámicos y aromáticos de monte bajo como romero y tomillo, así como sutiles recuerdos a regaliz.

**Sabor:** En boca es potente, carnoso, elegante, muy equilibrado y sin ninguna arista. Es todo fluidez, con buena estructura, buena acidez y un final largo y persistente. Pura seda y elegancia.

**Grado alcohólico:** 14 % Vol.

## Cosecha 2018

Una añada caracterizada por ser una de las vendimias más largas en la historia de Rioja. Las abundantes precipitaciones registradas durante el invierno y la primavera de 2018 propiciaron una excelente situación del viñedo durante los primeros meses del ciclo. En la segunda quincena del mes de julio cesaron las lluvias y comenzamos a disfrutar de tiempo cálido y seco. Vendimia marcada por una gran selección de uva tanto en viñedo como en bodega y sin contratiempos en lo que a lo meteorológico se refiere.



# VINO DE PUEBLO

El derecho al uso del municipio en el etiquetado se reconoce desde hace casi 20 años. En concreto, en 1999. Sin embargo, la nueva regulación recientemente aprobada por el Consejo de la Denominación de Origen Calificada Rioja permite dar más visibilidad a estas entidades geográficas. Los requisitos para poder embotellar con la etiqueta de Vino de Pueblo o de Municipio es que la uva proceda exclusivamente del municipio y que la elaboración, crianza y embotellado también se realice en la misma localidad.



EST. MMXI

# QUEIRÓN

VIÑEDOS FAMILIARES  
QUEL · RIOJA · ESPAÑA

WWW.QUEIRON.ES



ONTAÑÓN  
· FAMILIA ·