



QUIÑÓN DE VALMIRA

Propietario: Alvaro Palacios.
 Enología: Alvaro Palacios / Javier Gil.
 Viticultura: Alvaro Palacios / Jose M. Marcilla.

Nombre del vino: QUINON DE VALMIRA.
 Cosecha: **2017.**
 Calificación de la cosecha:
 Salida al mercado: Otoño, 2019.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de un sólo viñedo.
 Paraje: Quiñón de Valmira.
 Monte Yerga.
 Alfaro.

Región: DOCa Rioja
 Suelos: Suelos muy delgados (20 cm de espesor) de la Era Cuaternaria, formados por sedimentación carbonatada de coluvios calcáreos y arcillo-ferrosos. Por debajo de los 20 cm encontramos un horizonte muy profundo cálcico-petrocálcico muy pobre, frío y de característica tonalidad blanca.

Orografía: Larga ladera de suave pendiente (5%).
 Orientación: Sudeste.
 Altitud del viñedo sobre el nivel del mar: 616 m.
 Clima: Mediterráneo continental con influencia atlántica. Diferencias extremas invierno-verano.
 Pluviometría de la añada: 387 mm.
 Temperatura media: Min. 2,4°C / Max. 35,5°C // Average: 15,6°C.
 Horas de sol: 3.229 horas al año.

Variedades de uva (%): 95% Granacha.
 5% Otras uvas tintas.

Edad de las cepas: 33 años.
 Densidad de plantación de las cepas: 3.460 cepas por hectárea.
 Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en Alfaro. Viñedo inscrito en agricultura ecológica.
 Estilo de poda: Formación en Vaso.
 Técnicas de cultivo: Tractor zancudo.
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: Sí.
 Producción por hectárea: 8 Hl. por Hectárea.
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha vendimia:	29 de septiembre de 2017.
Despalillado-estrujado:	Sí.
Fermentación alcohólica:	Espontánea en tinos de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Maceración:	39 días.
Fermentación maloláctica:	Expontánea en barrica.
Crianza:	
Clarificación:	No.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No filtrado.

Análisis

Alcohol:	14 %.
Acidez total:	5,20 gr/l.
pH:	3,54.
Acidez Volátil:	0,55 gr/l.

Producción

75 cl:	3.350 botellas.
150 cl:	
3000 cl:	
5000 cl:	

Conservación

Para su buen afinamiento, este vino deberá conservarse a una temperatura de 12°C.

Vida

Momento óptimo de consumo a partir de su quinto año en botella.
Potencial de envejecimiento alto.