



QUIÑÓN DE VALMIRA

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

Nombre del vino: QUIÑÓN DE VALMIRA.
 Cosecha: **2016.**
 Clasificación de la cosecha: Muy buena.
 Salida al mercado: Otoño 2018.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de un sólo viñedo.
 Paraje: Quiñón de Valmira.
 Monte Yerga.
 Alfaro.
 Región: Rioja D.O.C.
 Superficie: 3 Ha.
 Suelos: Suelos muy delgados (20cm de espesor) de la Era Cuaternaria, formados por sedimentación carbonatada de coluvios calcáreos y arcillo-ferrosos. Por debajo de los 20cm 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: 361 mm.
 Temperatura media: Min: 2,4 °C. / Max: 30 °C // Media: 15,7 °C.
 Horas de sol: 3.130 horas al año.

Variedades de uva (%): 90% Garnacha.
 10% Otras uvas tintas.

Edad de las cepas: 32 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: 8 de octubre de 2016.
Despalillado-estrujado: Sí.
Fermentación alcohólica: Espontánea en tinos de madera con bazuqueos.
Maceración: 41 días.
Fermentación maloláctica: Espontánea en barrica.
Crianza: 17 meses en un foudre oval.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No filtrado.

Análisis

Alcohol: 13,6 %.
Acidez total: 5 gr/l.
pH: 3,61.
Acidez Volátil: 0,58 gr/l.

Producción

75 cl: 3.000 bot.
150 cl: 95 Mágnums.
3000 cl: 21 Doble Mágnums.
5000 cl: 11 Bot. 5L.

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.