

# QUEIRÓN EL ARCA

VIÑEDO SINGULAR

## VARIETALES

Monovarietal de garnacha.

## VITICULTURA

El Arca 2017 es el primer vino de Viñedo Singular de Queirón. Es un vino único que representa la esencia de uno de los terruños más genuinos de la viticultura ancestral de Rioja, El Arca, una finca de garnacha de menos de una hectárea situada en el extremo norte del castillo de Quel de la que ya se tienen datos en 1892.

Textura del suelo: Franco-arenosa (28.8% Limos, 61.4% Arena, 9.70% Arcilla).

## COSECHA 2017

Un año marcado drásticamente por la inusual helada de finales de abril y la sequía de todo el periodo vegetativo. Un año seco en extremo y muy caluroso en verano. Escasísima producción que en el caso de El Arca se unió a bayas de extrema calidad.

## ELABORACIÓN

Tras una noche en cámara a 12 grados, se seleccionan, se despallan y se introducen las uvas en barricas de roble americano. Se realiza un suave pisado de algunas de ellas para liberar una pequeña cantidad de mosto y conseguir una semi-maceración carbónica, potenciar la intensidad aromática y el aumento de la cesión de taninos y antocianos. Con las uvas en las barricas ya cerradas, comienza la fermentación con levaduras del viñedo. Tras esta primera fermentación (que se extiende durante diez o doce días), se sangra el vino y se le vuelve a introducir de nuevo en barricas, en esta ocasión en de roble francés de primer año y con diferentes tostados para que culmine la fermentación. Cuando termina, se trasiegan las barricas, se homogeneiza y se vuelve a introducir en barricas para que realice la maloláctica. Permanece de cinco a siete meses con sus propias lías. Tras el descube, se introduce el vino en depósitos de hormigón con forma de huevo durante veinte meses hasta su embotellado.

## CATA

Color: Limpio, vigoroso, brillante y con una alta capa de color.

Aroma: Es un vino que resulta explosivo, potente, con un complejo bouquet debido al ensamblaje perfecto entre la fruta, el 'terroir' que expresa la propia viña y los aromas de crianza del paso por madera de roble francés. Al principio aparecen notas de mora, grosella, casis y fruta compotada de la variedad garnacha, así como notas trufadas y sotobosque. A continuación, muestra notas a pastelería, fruta pasa, ciruela, higo, notas especiadas, café y cacao.

Sabor: En boca resulta corpulento, voluptuoso, sensual, muy carnoso, largo, equilibrado y con un gran paso. Existe un exquisito equilibrio entre la acidez y tancidad. En la fase retro-nasal de nuevo exhibe su espíritu con un gran bouquet y potencia, volviendo a mostrar toda la complejidad y delicada finura mostrada en la fase orthonasal.

Grado alcohólico: 14.5 %

## PRODUCCIÓN

Número de botellas: 1.947

## 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) a 60% de humedad relativa y sin oscilaciones de temperatura, su vida puede prolongarse durante décadas.

