

EST. MMXI

QUEIRÓN
EL ARCA

VIÑEDO SINGULAR

GARNACHAS

ANTIGUAS

**20
18**

SABER Y SABOR DEL TIEMPO



EL TIEMPO DETENIDO

La absoluta y misteriosa fragilidad de las centenarias garnachas de El Arca. Algunas se mantienen con un hilo de savia y cada una por sí misma expresa la afinidad absoluta a un territorio y la ciencia con la que los viejos viticultores de Quel se servían de los vientos y las exposiciones para establecer las características principales de este lugar extraordinario. El vino de Viñedo Singular El Arca expresa la belleza, la profundidad y el alma de este terruño tan genuino, singular entre los singulares.

UN VIÑEDO QUE ES UNA RELIQUIA

Una sola parcela. Quel en estado puro. Garnachas centenarias de un viñedo de menos de una hectárea que expresan como pocas la afinidad de una variedad con un territorio. Microselección del grano y elaboraciones individuales en barricas de roble donde fermentan con levaduras espontáneas del propio viñedo para fijar al máximo la expresión propia y natural de El Arca. Maloláctica en roble francés nuevo, crianza en sus

propias lías ya muy finas en depósito con forma de huevo durante veinte meses en un proceso de maduración prolongado antes de afinarse en botella. El Arca es una viña que tiene carácter de milagro y de la que se tiene constancia de que en el siglo XIX ya se dedicaba al cultivo de la vid. No hay ninguna viña igual a ésta porque la mezcla de aquí es única. La magia es su complejidad, su belleza, su carácter inmovible.



*Garnachas ancestrales
Que no rebuscan la primavera
Porque en ellas se concitan
Todas las estaciones*

*Viñas atávicas
Que pierden su memoria
En los estribos donde
se encarama el tiempo
Y renacen las caracolas*





EXPRESIÓN DEL VIEJO MUNDO

La viña llamada El Arca está situada al norte del castillo roquero de Quel del siglo XV y recibe su nombre de una curiosa edificación aledaña del siglo XIX cuya función era la de dividir las aguas en tres acequias similares: una para Arnedo, otra para Autol y un tercer ramal con destino a Quel. Sin embargo, este viñedo vive en una curiosa paradoja hídrica, ya que a pesar de sentir el fluir constante del líquido elemento, su alma es de puro secano, de ínfimas pero maravillosas producciones. Sus apenas 2.000 cepas conviven en una superficie de 7.000 m² en la que además de garnachas aparecen individuos de otras variedades blancas como demostración exacta de la viticultura tradicional que se realizaba en esta zona de Rioja desde tiempo inmemorial. Buena parte del vino se hacía en la viña, la primera mezcla llega a la bodega en las propias bayas expresando así la personalidad concreta de un viñedo tan singular como frágil.

El suelo de El Arca configura también el asombro de un pequeño universo, una

amalgama de arenas con limos y diversos planos arcillosos, minúsculos pero perceptibles, que confieren la personalidad de un suelo pobre en extremo pero esencial para producir vinos tan peculiares.

La orientación de El Arca también juega un papel decisivo tanto para su supervivencia a lo largo del tiempo como para lograr el fragilísimo equilibrio entre la producción y la excelencia, ya que se enfrenta al cierzo y se protege del bochorno de la canícula del verano.

La elección de este espacio por los viticultores que la plantaron a finales del siglo XIX vuelve a poner de relieve el valor del conocimiento del territorio de aquellos padres de la viticultura riojana.

Cada cepa es un verdadero asombro, esculturas de brazos retorcidos y nervudos que tienen impreso en su escorzo el valor de la madera vieja, la profundidad de cada año, de cada vendimia y de la sucesión de estaciones que han ido esculpiendo con el tiempo la personalidad de cada cepa.

QUEIRÓN EL ARCA

VIÑEDO SINGULAR



Vendimia

La vendimia se realiza a mano para proteger cada racimo de golpes que puedan afectar a su calidad y con el fin de seleccionar sólo los mejores dependiendo de los IPT (Índice de Polifenoles Totales) de la uva. Se comienza con las primeras luces del día para aprovechar el frescor de la noche y los racimos se introducen en cajas de 15 kilos para llevarlas inmediatamente a la bodega para preservar todas y cada una de sus excepcionales cualidades. La producción es muy escasa, menos de 2.000 kilos; es decir no llega a un kilo de uva por cepa. No es aventurado asegurar que cada botella de Queirón El Arca representa una vid de esta viña.

Elaboración

Tras pasar una noche en cámara a 12°C, la primera operación en la bodega es la selección de cada racimo en cinta, para preservar que en el proceso entran exclusivamente aquellas bayas que cuentan con una madurez óptima y una sanidad absoluta.

A continuación se realiza el despalillado (separación de las uvas del raspón o esco-bajo). Las uvas se introducen en barricas de roble americano y se realiza un suave pisado para liberar mosto de algunas uvas, no de todas. La idea es conseguir una semimaceración carbónica (pero sin la presencia del raspón para que no cedan compuestos herbáceos). Con esta operación se logran algunos de los aspectos beneficiosos de la maceración carbónica, potenciando la intensidad aromática y la expresión máxima de la fruta; además de los derivados de la elaboración tradicional, en la que el estrujado libera ciertas cantidades de mosto poniéndolo en

contacto con los hollejos aumentando la cesión de taninos y antocianos, compuestos esenciales en la calidad del vino. Con las uvas en las barricas y ya cerradas, comienza la fermentación con levaduras espontáneas del propio viñedo para fijar al máximo la expresión propia y natural de El Arca; la idea es conseguir la instantánea más precisa de su complejidad y de los caracteres genuinos de la impronta personal de un viñedo tan especial. Con la fermentación de las uvas en las propias barricas se apura la extracción de taninos que favorecen la estabilización del color además de propiciar el aumento del volumen y la complejidad aromática.

Tras esta primera fermentación (que se extiende durante diez o doce días), se procede a sangrar el vino (se le libera de los restos de las pepitas y de los hollejos) y se le vuelve a introducir en barricas, en esta ocasión de roble francés de primer año y con diferentes tostados, para que culmine su fermentación. Al finalizar, se vuelve a trasegar y se realiza una homogeneización de todo el vino ante de volverlo a introducir en barricas de roble francés para que realice la fermentación maloláctica, de nuevo con bacterias propias del viñedo, lo que vuelve a potenciar tanto la identidad del vino como su complejidad



aromática, la elegancia y su volumen. En esta fase de crianza permanece de cinco a siete meses con sus propias lías.

Una vez descubado, se introduce el vino en depósitos de hormigón con forma de huevo. La utilización de este depósito propicia una microoxigenación debida a la porosidad del material con el que está construido (piedra caliza y arcilla) y además, su forma produce una suave corriente interna en forma de vórtice que favorece la crianza muy suave sobre lías ya muy finas, lo que vuelve a favorecer la complejidad, finura y volumen del vino. Finalmente, tras veinte meses en este proceso de maduración suave, el vino se embotella hasta conseguir su momento óptimo para ser disfrutado.

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.

Notas de cata

Color: Buena capa de color, brillante, rubí, con lágrima muy destacada.

Aroma: Es un vino que resulta absolutamente delicado y sutil, con aromas que denotan una complejidad de matices que van desde la mineralidad a los frutos rojos, tonos balsámicos y anisados. Muy fino en nariz.

Sabor: En boca demuestra un paso inmensamente sedoso, elegante y fino. Taninos redondos y sutiles que buscan la permanencia en el tiempo. El final es muy amplio, con delicadas notas de especias y un equilibrio sobresaliente.

Grado alcohólico: 14 % Vol.

Nº botellas: 2.016



VIÑEDO SINGULAR

Queirón El Arca es un vino que se engloba en la nueva categoría recientemente aprobada del Consejo Regulador de la DOCa Rioja llamada 'Viñedo Singular', que consiste en una estratificación de las parcelas más singulares de Rioja, que previamente han sido reconocidas por parte del Ministerio de Agricultura y certificadas como singulares atendiendo a una serie de exigentes parámetros. El viñedo singular puede comprender una o varias parcelas catastrales y la edad mínima del viñedo es de 35 años. El vino de 'Viñedo Singular' tiene una doble evaluación: la primera tras la primera fermentación para la calificación y otra previa a la salida al mercado –la mencionada, que deberá ser 'excelente' en el análisis organoléptico realizado conforme a la Instrucción Técnica de Verificación del Viñedo Singular y que equivale a un mínimo de 93 puntos en la ficha de cata de la OIV que utiliza el Consejo–. Este comité de cata y evaluación se ha formado específicamente por seis técnicos que trabajan en diferentes bodegas de la DOCa. Entre los requisitos del viñedo figuran rendimientos en viña un 20% más bajos de lo habitual (máximo de 5.000 kg/ha. en tintos y 6.922 en blancos) y del 65% en transformación de uva frente al 70% estándar.

Poema a la madera de El Arca Pablo García-Mancha

*Madera remota que dibuja olas de caracola
Viejas cepas que burlan el tiempo con escorzos imposibles*

*Los años dibujan surcos caprichosos
como lágrimas que se retuercen inexorables
Persiguen la manecilla de miles de relojes que parecen detenidos
Y no lo ves porque se mueven medidas por los años*

*Viñas esdrújulas, cepas geológicas, muñidoras de sueños
Parece que piensen rebuscando en sí mismas
los secretos de la longevidad que sólo ellas cultivan*

*Estaban ahí cuando llegamos
Esperándonos inconvencionales
Con minúsculos laberintos invisibles de savia
Con muñones de madera de puro graves
De pura belleza indómita deteniendo el tiempo
Esculpidas por el viento y las estaciones*

*Viña vieja, caótica, utópica
Qué ridículos somos a tu lado
Tú lo sabes todo de nosotros
Nosotros, apenas nada*

EST. MMXI

QUEIRÓN

VIÑEDOS FAMILIARES
QUEL · RIOJA · ESPAÑA

WWW.QUEIRON.ES



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·