

VARIETALES

Monovarietal de garnacha.

VITICULTURA

El Arca 2018 es el primer vino de Viñedo Singular de Queirón y ésta es su segunda añada tras la inicial de 2017. Es un vino exclusivo que representa el alma de uno de los reductos ancestrales de la viticultura original de la DOCa Rioja. El Arca es una minúscula finca de garnacha de menos de una hectárea situada en el extremo norte del castillo de Quel de la que ya se tienen datos de que se dedicaba al cultivo de la vid desde 1892.

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

Altitud: 500 metros.

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.

ELABORACIÓN

Tras una noche en cámara a 12 grados, se seleccionan, se despalillan y se introducen las uvas en barricas de roble americano. Se realiza un suave pisado para liberar una mínima cantidad de mosto y conseguir una semimaceración 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 propio 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 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 descubrir, se introduce el vino en depósitos de hormigón con forma de huevo durante veinte meses hasta su embotellado.

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 %

PRODUCCIÓN

Número de botellas: 2.016 uds.

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) al 60% de humedad relativa.

