

2019

VARIETALES

Monovarietal de garnacha.

VITICULTURA

El Arca es el primer vino de Viñedo Singular de Queirón y ésta es su tercera 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 2019

Añada calificada como excelente por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja, nota que no se producía desde 2011. Las precipitaciones desde el otoño de 2018 hasta la primavera de 2019 lo fueron en volumen reducido, quedándose en toda la Denominación muy por debajo de la pluviometría habitual. Desde el principio del verano se anunciaba que podíamos estar ante un año memorable. Además, los meses de septiembre y octubre secos y con temperaturas altas durante el día y frías durante la noche permitieron una vendimia en condiciones óptimas con uva muy sana.

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: Brillante, nítido, vigoroso, con alta capa de color con un matiz rojo picota e irisaciones rubí que denotan su añada y también su paso por barrica.

Aroma: Vino explosivo, potente, muy elegante y con un complejo bouquet, resultando un espectáculo para los sentidos. Muestra notas de frutas como mora, grosella, casis, fruta compotadas. Además, muestra notas trufadas, a sotobosque, flores silvestres, plantas aromáticas tipo romero, tomillo... que manifiestan el 'terroir' de la propia viña. Por otro lado, aparecen notas a pastelería, fruta pasas, ciruelas, higos, especias, café y cacao.

Sabor: En boca se muestra como un vino voluminoso, voluptuoso, sensual y muy carnoso. Resulta largo, equilibrado y con un gran paso por boca. Muestra un exquisito equilibrio entre acidez y tanicidad. En la fase retronasal de nuevo exhibe su espíritu con un gran bouquet y potencia, volviendo a mostrarse como un vino goloso y con toda la complejidad y delicada finura mostrada en la fase orthonasal. Un vino para hacer disfrutar a los sentidos.

Grado alcohólico: 15,5 % Alc.

Número de botellas: 923 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.

