

QUEIRÓN

EL ARCA

VIÑEDO SINGULAR

2021

VARIETALES

Monovarietal de garnachas antiguas de Quel.

VITICULTURA

El Arca es el primer vino de Viñedo Singular de Queirón y ésta es su quinta añada. 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 en el año 1892.

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

Altitud: 520 metros.

COSECHA 2021

El año vitícola se caracterizó por un invierno frío y húmedo que permitió acumular excelentes reservas hídricas en el suelo. La primavera fue fresca y trajo heladas en abril, las cuales afectaron especialmente a las zonas más bajas de Rioja Oriental, provocando una reducción notable de los rendimientos. El verano resultó cálido, aunque con temperaturas moderadas y algunas lluvias esporádicas que ayudaron a aliviar el estrés hídrico. Las precipitaciones caídas entre el 10 y el 20 de septiembre llegaron en el momento perfecto: permitieron a las cepas completar su maduración de forma óptima, tanto fenólica como alcohólica. Este "regalo" se tradujo en vinos de gran volumen y cuerpo, muy expresivos aromáticamente y con un color intenso.

Fecha de vendimia: 7 de octubre.

ELABORACIÓN

Los racimos de El Arca fueron cortados a mano el día siete de octubre de 2021 a partir de las ocho de la mañana. La primera selección se realizó en el propio viñedo y se descartaron los racimos que no estaban en perfecto estado sanitario. Tras la vendimia, se depositaron en cajas y pasaron una jornada en cámara a temperatura de 12 grados. Al día siguiente, se volvió a realizar otra selección manual en mesa antes del despalillado y se introdujeron las bayas en barricas nuevas de roble americano de 300 litros. Dos maestros toneleros vinieron a la bodega Queirón y se encargaron de abrir y cerrar las tapas. La primera fermentación ocurrió en las propias barricas, se extendió a lo largo de diez jornadas y los remontados se hicieron girando las barricas a mano (tres veces al día, tres vueltas cada vez). Tras estos diez días, se extrajo el denominado mosto lágrima –que es el procedente del primer sangrado del vino– mientras que la uva se llevó a una prensa vertical. Tanto el vino procedente del mosto lágrima como el extraído de las uvas tras prensarlo, se trasladó por separado a barricas de 225 litros de roble francés. La fermentación maloláctica la realizó el vino de El Arca en barrica francesa con el fin de que la microoxigenación fuera mayor. Despues de unos 15 meses de crianza en estas barricas, el vino se introdujo en huevo de hormigón durante tres a cinco meses con una mezcla de los caldos procedentes del mosto lágrima y el de prensa. Finalmente, El Arca fue embotellado cinco meses antes de su salida de bodega.

CATA

Color: Capa media-alta, brillante. Color rojo picota con vivos reflejos rubí que delatan una evolución moderada y cierta madurez en el vino.

Aroma: Intensidad alta, muy elegante y compleja. Evoluciona sutil pero constantemente en la copa, desplegando una gran riqueza de matices aromáticos.

En primer lugar destacan las frutas rojas y negras muy maduras: compota de cereza, cereza en licor, mora, arándano, frambuesa y ciruela pasa. Se suman notas florales finas (violeta), hierbas aromáticas y sotobosque mediterráneo (romero, tomillo), junto a sutiles recuerdos trufados que hablan claramente de su terroño. Aparecen después delicadas notas lácteas (bollería fina, café con leche), especiadas (pimienta blanca, clavo) y de crianza bien integrada: tabaco fresco, pan tostado, almendra amarga y vainilla. Todo ello en perfecta armonía, siempre respetando y complementando el carácter frutal inicial.

Sabor: En boca es un vino potente, voluminoso y sabroso, de gran amplitud y redondez. Tiene peso en el centro de boca, excelente equilibrio y una acidez marcada pero muy bien integrada que aporta frescura y tensión. Los taninos están finamente pulidos, sedosos y completamente domados. Deja una sensación grasa muy agradable que invita a seguir bebiendo. Es largo y persistente, volviendo a mostrar en retronasal toda su complejidad, con las notas frutales maduras y las especiadas como protagonistas finales.

Grado alcohólico: 15% Alc.

Número de botellas: 1384 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 16-18º C.

POTENCIAL / TIEMPO DE GUARDA

Un vino con vocación de permanencia en el tiempo por su acidez y estructura.

