

2020

VARIETALES

Monovarietal de garnachas antiguas de Quel.

VITICULTURA

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

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

Altitud: 520 metros.

COSECHA 2020

Estamos ante un año complejo en el campo riojano, año de la pandemia del COVID-19. La calidad de la cosecha venía condicionada por cierta inestabilidad en la meteorología previa, con precipitaciones medias por encima de 550 mm (alta con respecto a otras campañas) y accidentes como el granizo. Tras una brotación explosiva y temprana, se alcanzó un final de ciclo con un peso de la baya estable y superior al del año 2019 y una maduración fenólica perfecta. Las ligeras precipitaciones del mes de septiembre, acompañadas de la entrada de viento norte y un notable descenso de las temperaturas nocturnas propiciaron un mayor equilibrio y mejora de los parámetros cualitativos. La calidad de la uva fue incrementándose conforme iban pasando los días previos a la vendimia.

ELABORACIÓN

Los racimos de El Arca fueron cortados a mano el día seis de octubre de 2020 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. Después 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: Brillante, nítido, vigoroso, con alta capa de color cereza oscura, con un matiz rojo picota e irisaciones rubí.

Aroma: Vino explosivo, potente, muy elegante y con un complejo bouquet. Muestra notas de frutas como mora, grosella y casis. Además, aparecen notas trufadas a sotobosque, flores silvestres, plantas aromáticas tipo romero, tomillo... que manifiestan la singularidad de la viña El Arca. También sobresale el té negro con recuerdos florales de violeta.

Sabor: En boca se muestra como un vino voluminoso. Resulta equilibrado y amplio. Con una acidez floreciente.

Grado alcohólico: 15% Alc.

Número de botellas: 1524 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.

