

Arca de Vitis y su marca, Contiempo, una apuesta continua por la calidad

En la comarca de Güímar, el viñedo se extiende desde zonas cercanas al mar hasta cotas muy altas, próximas a los 1.500 metros. El predominio de los vientos alisios y los suelos de origen volcánico marcan el carácter y la personalidad de los vinos de la bodega Arca de Vitis.

El innovador proyecto vitivinícola de Arca de Vitis, Contiempo, se estableció a orillas del Atlántico, en la cara soleada de Tenerife, sobre suelos evolucionados a partir de cenizas volcánicas. La bodega cultiva a pie franco variedades singulares rescatadas de la viticultura tradicional canaria. La atención directa del cultivo, la vendimia manual y la elaboración de pequeñas partidas determinan la calidad de su producción.

Sobre tierras abancaladas se diseñó una plantación que se protege del viento constante de la zona, aprovecha el poco suelo disponible y desarrolla suficiente área foliar para alcanzar una madurez óptima.

Los vinos expresan claramente la zona de cultivo obteniendo elaboraciones con una clara seña de identidad.

La plantación se realizó a partir de material prospectado en la viticultura tradicional canaria. Esta labor la desarrolló el vivero seleccionador de vid Agovolcán, empresa impulsora de la bodega.

El nombre

Una vez diseñado el proyecto, algo tan aparentemente sencillo como darle nombre resultó una complicada tarea ya que debía proyectar toda una filosofía de trabajo. Así, *Contiempo* refleja la importancia que para Rodrigo Mesa y Jorge Zerolo, artífices de este proyecto, tiene el tiempo en una buena elaboración.

"Realizamos vinos que resaltan las características de nuestras variedades. Utilizando modernos equipos mantenemos métodos de elaboración tradicionales, buscando un vino actual con raíces en nuestra cultura. Queremos seguir arriesgando en elaboraciones futuras para sorprender a los amantes del vino".

Con la calidad como premisa, la innovación como filosofía, y el trabajo y la perseverancia como bandera, Arca de Vitis ha conseguido en su corta vida, un reconocimiento a su capacidad de dar vida a elaboraciones con un marcado carácter, el sello que le imprime la dedicación y la ilusión por un proyecto que, hoy día, es ya una realidad.

Datos de interés:

Viñedos propios

10 hectáreas municipales de Güímar y Arafo a una altitud de 300 msnm.

Tipo de suelos

Origen volcánico



Variedades	Blancas: Malvasía, Marmajuelo, Verdello, Gual, Vijariego y Moscatel, entre otras. Tintas: Baboso, Syrah.	
Capacidad de la Bodega 2012	57.000 l	75.150 Botellas
Barricas	14 roble americano	
Producciones		
Producción 2006	26.000 l	
Producción 2007	16.000 l	
Producción 2008	30.000 l	40.000 Botellas de 75 cl
Producción 2009	32.000 l	42.000 Botellas de 75 cl
Producción 2010	20.000 l	26.500 Botellas de 75 cl
Producción 2011	20.000 l	26.500 Botellas de 75 cl
Mercados	Nacional y regional, <i>hostelería, restauración</i> y tiendas especializadas.	

Premios

A pesar de nuestra juventud, Arca de Vitis ha sido reconocida con varios premios obtenidos, tanto en certámenes regionales como internacionales.

- **CONTIEMPO Vidueño Seco 2011. Gran Medalla de Oro en el Concurso Regional Agocanarias 2012**
- **CONTIEMPO Malvasía Ed.Esp. 2010. Medalla de Plata en el Concurso Regional Vinos Blancos Manuel Gillo Oliva (Los Realejos) 2011**
- **CONTIEMPO Moscatel 2010. Medalla de Bronce en el Concurso Regional Fundación Alhóndiga y Medalla de Oro en el Concurso Regional Vinos Blancos Manuel Gillo Oliva (Los Realejos) 2011**
- **CONTIEMPO Vidueño Seco 2009. Medalla de Oro en el Concurso Regional Agocanarias 2010 y del Concurso del Valle de Güímar 2010.**
- **CONTIEMPO Moscatel 2009. Medalla de Bronce en el Concurso Regional Agocanarias 2010.**
- **CONTIEMPO Vidueño Seco 2008. Medalla de Plata en el Concurso Regional Agocanarias 2009 y Tercer Premio Concurso Regional de Vinos Canarios Fundación Alhóndiga 2009**
- **CONTIEMPO Moscatel 2008. Medalla de Oro en el Concurso Regional Agocanarias 2009.**
- **CONTIEMPO Malvasía 2007. Diploma de Plata en el Concurso Malvasías del Mundo 2009 (Croacia)**
- **CONTIEMPO Vidueño Seco 2007. Gan Medalla de Oro en el Concurso Regional Agocanarias 2008. Segundo Premio Concurso Regional de**



CONTIEMPO... el arte de hacer vino en Canarias

Vinos Canarias Fundación Alhóndiga 2008 y en el Concurso Regional Vinos Blancos Manuel Gillo Oliva (Los Realejos)

- **CONTIEMPO Moscatel 2007. Primer Premio Concurso Regional de Vinos Canarias Fundación Alhóndiga 2008 y Concurso Regional Vinos Blancos Manuel Gillo Oliva (Los Realejos).**
- **CONTIEMPO Malvasía Seco Clásico 2006. Zarcillo de Oro 2006. Concurso Internacional Salón del Vino 2006 (Madrid). Medalla de Bronze "International Wine& Spirit Fair 2007" (Londres)**
- **CONTIEMPO Moscatel 2006. Segundo Premio Concurso Regional Vinos Blancos Manuel Gillo Oliva (Los Realejos) 2007**
- **CONTIEMPO Vidueño Seco 2006. Segundo Premio Concurso Regional Vinos Blancos Manuel Gillo Oliva (Los Realejos) 2007**
- **CONTIEMPO Malvasía Seco 2006. Segundo Premio Concurso Regional de Vinos Canarias Fundación Alhondiga 2007**
- **CONTIEMPO Malvasía Seco 2005 y CONTIEMPO Malvasia Seco Barrica 2005. Medallas de Bronce en el IWSC 2006, The International Wine and Spirit de Londres.**
- **CONTIEMPO Moscatel Semiseco 2005. Primer Premio en el Concurso Regional de Vinos Blancos Gillo Oliva.**
- **CONTIEMPO Vidueño 2005. Segundo Premio, Concurso Regional de Vinos Blancos Embotellados Manuel Gillo Oliva**
- **CONTIEMPO Vidueño 2004. Primer premio, XII Concurso de la D.O. Valle de Güímar.**
- **CONTIEMPO Semiseco 2004. Primer premio en Alhóndiga 2005**
- **Contiempo Vidueño 2004. Tercer premio en el Concurso "Vinos de la Macaronesia"**
- **CONTIEMPO Vidueño 2004. Medalla de plata en AGOCANARIAS 2005**
- **CONTIEMPO Vidueño 2003 y CONTIEMPO Semiseco 2003. Primeros premios en el XVII Concurso Regional Alhóndiga 2004 y XV Concurso Regional de Vinos Blancos Embotellados Manuel Gillo Oliva de Los Realejos.**

Notas de cata

PEÑÍN

VIDUEÑO 2008, 88 puntos
MOSCATEL 2008, 87 puntos
TINTO DE POSTRE 2008, 86 puntos
VIDUEÑO 2006, 85 puntos
MOSCATEL 2006, 81 puntos
MAVASÍA SECO 2006, 82 puntos



contieMPO... el arte de hacer vino en Canarias

MALVASÍA NATURALMENTE DULCE 2005, 88puntos

VIDUEÑO 2005, 85 puntos

MOSCATEL 2005, 83 puntos

MAVASÍA SECO 2005, 80 puntos

MAVASÍA SECO 2004, 81 puntos

VIDUEÑO 2003, 84 puntos

MAVASÍA SECO 2003, 87 puntos

"...En términos cualitativos, los blancos se llevan la palma en cantidad y en calidad, con la malvasía aupada a lo más alto del podio cualitativo y un vino en particular, el Contiempo (curiosamente seco de malvasía) que se acerca hasta casi frisar los 90..." PEÑÍN 2006

VEREMA

VENDIMIA SELECCIONADA 2009, 9,9 puntos

TINTO DE POSTRE 2009, 7,9 puntos

MAVASÍA SECO BARRICA 2005, 9 puntos

VIDUEÑO 2005, 8,8 puntos

VIDUEÑO 2004, 8,3 puntos

MALVASÍA SECO 2003: 8,9 puntos

12/02/09, Pedro Carroquino. "Con motivo del 7 de febrero probamos el novedoso Contiempo Baboso Negro 2008 Tinto dulce de Arca Vitis (Güímar). Hoy no hablamos de malvasía. Esto es otro menester. El vino es un rubí (esperábamos un rojo más negro, casi violento, pero no), frágil, nuevo, reciente, con una fresa tímida y un aroma a chicle, golosina, notas de pasas y tabaco y en boca es persistente, nuez moscada, chocolate, licores.... Tiene dulzor. Se descarga el tostado de azúcar sobre el paladar como una pátina que sorprende. Como una duda. Es un vino que lleva unos 20 días embotellado. Nos ha gustado. Es un bonito ejemplo. Gordo y con tacto en boca, suave de aromas. Acidez que está en presencia continua de matices y que esperamos se funda en los próximos meses...Una agadable sorpresa de la bodega. Gracias, amigos. Un día más con babosos."

MI VINO; Revista Nº 117. La Cata

CONTIEMPO BLANCO SECO 2006: "En un momento difícil por su reducción. Se vislumbra la estructura, finura y carga frutal que necesita ensamblarse con la madera."

CONTIEMPO MALVASÍA SECO 2006: "Aromas espectaculares alejados del prototipo del varietal. Hiedra, hinojo, pomelo. Al paladar es gaso, frutal amplio en recuerdos."

CONTIEMPO MALVASÍA NAT. DULCE 2005: "Azúcar y alcohol propios del mosto. Espectacular perfume a guanábana, rosas, miel de brezo, kakis. Su frescura ensalza la frutalidad."

Reportajes del 2º Encuentro LAVIDAGATA.COM

"Contiempo Malvasía 2005 Una rareza del Valle de Güímar. No tan dulce como las malvasías de la Palma pero con una personalidad tremenda y una boca preciosa"



Nuestros vinos

CONTIEMPO VIDUEÑO BLANCO SECO

El término "vidueño" era utilizado en el siglo XVI y XVII para aquellas variedades que se elaboraban conjuntamente, dando lugar al "vino de toda uva". Imitando esta práctica, hemos conjugado diferentes variedades tradicionales canarias. Con el objetivo de simular el pisado tradicional en lagar realizamos una maceración prolongada de la uva estrujada conservando el potencial aromático mediante una fermentación a temperatura controlada. El equilibrio en el uso de la bodega enriquece los matices tradicionales.

- **Variedades:** Marmajuelo, Verdello, Gual, Malvasía y Moscatel
- **Elaboración:** Maceración prefermentativa y crianza en bodega sobre lías finas
- **Cata:** Color amarillo subido, aromas muy complejos con notas de hierba y fruta, en la boca una difícil conjunción de frescura y untuosidad que acaba con un toque de aromas anisados, persistente.
- **Maridaje:** El equilibrio entre frescura y estructura permite un amplio maridaje que situamos desde el marisco o pescados grasos (atún, morena, cazón o salmón) hasta las carnes blancas, estando quizás el límite en el conejo en salmorejo. Entre estos extremos destacamos las elaboraciones con pasta, incluso en la que intervienen las salsas más aromatizadas, se convierte en una perfecta elección.
- **Temperatura de servicio** entre los 8 -10°C (gana con la temperatura)
- **Análisis:** 13,5 % vol ,azúcar residual 1,7 g/l, acidez 6,2 g/l, pH 3,38
- **Unidades:** 14.500 botellas
- **Presentación:** botella de 75 cl , 6 unidades por caja.

CONTIEMPO AFRUTADO BLANCO SEMISECO

- **Variedad:** 100% Moscatel
- **Elaboración:** Extracción aromática mediante maceración en frío
- **Cata:** Amarillo pálido. Aroma intenso, fresco con ligeras notas almizcladas. Boca suave, glicérico, buena acidez.
- **Maridaje:** El carácter semidulce, el equilibrio entre frescura y estructura y la explosión de aromas que le da la uva moscatel, con una temperatura de servicio entre los 6-8°C, le permite ser el vino ideal para cócteles, aperitivos y entremeses; acompañar primeros platos de verduras, mariscos y pescados ligeros; e incluso atrevernos con postres de frutas ligeros y frescos.
- **Temperatura de servicio** entre los 8-10°C
- **Análisis:** 11 % vol, azúcar residual 17 g/l, acidez 5,7 g/l, pH 3,6
- **Unidades:** 6.200 botellas
- **Presentación:** botella de 75 cl, 6 unidades por caja.



CONTIEMPO MALVASÍA (EDICIÓN ESPECIAL)

- **Variedad:** 100% Malvasía seleccionada de la mejor añada
- **Elaboración:** De las parcelas de la finca "El Natero" hacemos una vendimia de la uva malvasía a mediados de agosto. Para su elaboración realizamos una maceración prefermentativa, escurrimos el mosto que tras fermentar se cría en barricas de roble sobre lías.
- **Cata:** Amarillo brillante. Aroma rico en expresión varietal de intensidad media y rango amplísimo variando los matices en el tiempo. Sobre un fondo maduro con frutas blancas, piel de naranja y tostados finos de la crianza enriquecidos con notas de madurez con recuerdos de frutos secos. En boca tiene una entrada amplia, con buen volumen sin perder frescura. Seco, sin rastro de azúcares, sensaciones untuosas que en el postgusto se moderan con el amargor característico de la variedad, muy persistente y complejo.
- **Maridaje:** La complejidad del vino hace que el mejor maridaje sea una buena conversación, aunque no está de más como acompañante a la amplísima gama de quesos de cabra canarios
- **Temperatura de servicio** entre los 14 -15°C
- **Análisis:** 14,5 % vol, azúcar residual 1 g/l, acidez 7,5 g/l, pH 3,24
- **Unidades:** 1.338 botellas.
- **Presentación:** botella borgoñesa de 75 cl , 6 unidades por caja.

CONTIEMPO MALVASÍA DULCE

- **Variedad:** 100% Malvasía
- **Elaboración:** Se incorporan al mosto en fermentación una selección de pasas recogidas de la prensa
- **Cata:** Amarillo dorado. Aroma de fruta pasificada, orejones sobre notas cítricas. Boca perfecta armonía entre dulzor, acidez y amargor
- **Maridaje:** como aperitivo puede sorprender para acompañar quesos de tipo borgonsola, foie gras, o bien, para postres de frutas y chocolates. Como aperitivo es una sorpresa, o bien, como vino de postre acompañando bien a platos salados y dulces.
- **Temperatura de servicio** entre los 10 - 12°C
- **Análisis:** 15% vol, azúcar residual 110 g/l, acidez 6,3 g/l, pH 3,3
- **Unidades:** 700 botellas
- **Presentación:** botella de 50 cl , 6 unidades por caja.



CONTIEMPO ROSADO

- **Variedad:** 50% Listán negro, 48% Merlot de la Finca de La Hidalga y un 2% de otros varietales tintos de nuestra colección
 - **Elaboración:** Maceración prefermentativa de 10 horas, seguida de una fermentación a 28° C (no se ha realizado por sangado)
 - **Cata:** Color rosa frambuesa, aromas florales (violetas, rosas...), frutos rojos (frambuesa, cereza...) y un recuerdo de golosinas. En boca es suave, amplio y con cuerpo, dejando una sensación fresca.
 - **Maridaje:** permite un amplio maridaje que situamos desde todo tipo de quesos, ensaladas, pastas, pescados gasos y carnes blancas. Es perfecto como aperitivo con jamón ibérico.
 - **Temperatura de servicio** entre los 8-10°C
 - **Análisis:** 12,5 % vol ,azúcar residual 0,7 g/l, acidez 7 g/l, pH 3,42
 - **Unidades:** 1.300 botellas
 - **Presentación:** botella blanca de 75 cl , 6 unidades por caja.
-

CONTIEMPO TINTO VENDIMIA SELECCIONADA

- **Variedad:** Syrah
 - **Elaboración:** Elaborado con mosto flor con crianza en barrica de roble más de tres meses
 - **Cata:** Color cereza, capa media. Aroma intenso de frutas confitadas sobre maderas finas. Boca fresco, sabroso con fondo mineral, varietal.
 - **Maridaje:** Recomendamos para acompañar las carnes rojas, embutidos y quesos semicurados y curados
 - **Temperatura de servicio** entre los 14 -16°C
 - **Análisis:** 14 % vol, azúcar residual 1,6 g/l, acidez 5,10 g/l, pH 3,56
 - **Unidades:** 1.000 botellas
 - **Presentación:** botella de 75 cl , 6 unidades por caja.
-

CONTIEMPO TINTO DE POSTRE

- **Variedad:** 100% Baboso Negro
- **Elaboración:** Uvas sobremaduras de la variedad Baboso, se para la fermentación encabezando con alcohol vínico dejando azúcar residual. Estancia en barrica hasta el momento de su embotellado.

- **Cata:** Rojo púrpura, brillante de capa media. Aroma rico en expresión varietal de intensidad alta sobre un fondo de frutas rojas (frutos del bosque, cereza...). En boca es amplio, persistente, frutoso, equilibrado.
- **Maridaje:** El amargor del chocolate es un mara villosa complemento de esta elaboración, al igual que el dulce de las frutas en almíbar. Marida muy bien con las almendras y todos sus postres o incluso con sabores a caramelo. Los quesos deben ser fuertes, recomendando los azules, como el Roquefort, Gorgonzola o Stilton.
- **Temperatura de servicio** entre los 12-15°C (recomendamos copa ancha)
- **Análisis:** Azúcar residual de 98 g/l, 17 % vol., pH 3'68, acidez total 6,60 g/l
- **Unidades:** 765 botellas
- **Presentación:** botella de 75 cl , 6 unidades por caja.