



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

SIERRA CANTABRIA COLECCIÓN PRIVADA

-2011-



"La unión de la tradición y la modernidad".

Marcos Eguren

FINCA	Fincas Los Terreros y Jararte situadas en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja. DO. Calificada Rioja
VIÑEDOS	Extensión: 4 Has. Abono orgánico con periodicidad bianual. Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio 2011: 24Hls./Ha. Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante doble cinta de selección. Fecha de la vendimia: entre el 3 y el 8 de octubre de 2011.
VARIEDAD	Tempranillo (100 %) de dos viñedos plantados en 1957 y 1959.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional, despalillado. 15 días de maceración con los hollejos. Remontados diarios, disminuyendo la frecuencia en los últimos días. Fermentación con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos y temperatura controlada (23º C). FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO PREVISTO. Barrica: 16 meses en barrica nueva de 225 l, 50% roble francés, 50% roble americano.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

Final de otoño suave y moderadamente lluvioso, al que le sigue un invierno con temperaturas suaves y seco, destacando la ausencia de nevadas y la escasa cantidad de lluvias a lo largo de todo este periodo, dejando un pequeño aporte hídrico en la reserva del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Tras un lluvioso inicio del mes de marzo, la primavera comienza con un aumento de las temperaturas y algunas lluvias, provocando un rápido desarrollo de las yemas y un adelanto en el ciclo vegetativo, alcanzando el 8 de abril la brotación de las yemas o estado de punta verde. Destacar la ausencia de heladas de primavera en el mes de abril más cálido de los últimos años. Las lluvias de finales de abril, junto con el aumento de temperaturas de mayo, sobretodo en la 2ª quincena, hace que el desarrollo del viñedo sea rápido y lleguemos a la floración en los últimos días del mes de mayo, produciéndose algunos días después un correcto cuajado. Los primeros días de junio son suaves, continuando caluroso y seco, para comenzar tras este un mes de julio sin temperaturas elevadas y frío en las mañanas, siendo este el mes de julio más frío de las últimas décadas. En los últimos días de julio comienza el envero, alcanzando el pleno envero en la primera semana de agosto. Agosto y septiembre son muy cálidos y secos en general, observándose algunos síntomas de stress hídrico en los viñedos más pobres, dada la ausencia de lluvias y altas temperaturas en esta época, pero conservando una buena superficie foliar en nuestros viñedos. La vendimia se produce a finales de septiembre para las variedades blancas y en los primeros días de octubre para las variedades tintas, con una excelente sanidad y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática, destacando un importante descenso en la producción.

Dominio de Eguren, Viñedos Sierra Cantabria, Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos de Párganos & Teso La Monja
Contacto: Viñedos de Párganos, S.L. - Ctra. de Navaridas, S/N - 01309-Párganos-Laguardia, España
Tel.: (+34) 945 60 05 90Fax: (+34) 945 600 885
info@eguren.com, www.eguren.com

