



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

## FINCA EL BOSQUE

-2012-

*“Fruta madura, notas balsámicas, estructura y complejidad en un vino contundente, expresivo, con potencia perceptible pero sin aristas, redondo”*

Marcos Eguren

FINCA	<b>El Bosque, San Vicente de la Sonsierra, La Rioja</b> DO. Calificada Rioja
VIÑEDOS	Superficie: 1,4820 has. Suelo Arcillo-Calcáreo. Año de plantación: 1973. Plantación de alta densidad y en Espaldera (3.086 cepas por hectárea, 4.574 cepas en total). Suelo de tipo franco-arcilloso-arenoso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición. Sustentado sobre gravas, suelto, profundo y con abundancia de canto rodado en superficie. 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	<b>Rendimiento medio 2012:</b> 22 Hls./ Ha., 3500Kg/Ha Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega con despallado manual y selección rigurosa grano a grano. <b>Fecha de la vendimia:</b> 10 de octubre de 2012.
VARIEDAD	Tempranillo (100 %).
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa en frío a 8º C durante 3 días. FERMENTACIÓN: Fermentado en tino de roble francés a 28º C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. Pisado 2 veces al día durante los 8 primeros días de fermentación y 1 vez al día durante los 5 restantes. MACERACIÓN: Con hollejos durante 18 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica nueva de roble francés y centro europeo. ENVEJECIMIENTO. Previsto de 18 a 20 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés y centro europeo.
ENÓLOGO	Marcos Eguren

### AÑADA:

Final de otoño con temperaturas suaves y moderadamente lluvioso, seguido por un invierno suave y seco, a excepción de un frío mes de febrero, destacando la escasez de lluvias y ausencia de nevadas importantes en todo este periodo, lo que deja un pequeño aporte hídrico en la reserva del suelo para el resto del ciclo vegetativo.

Con la escasez de lluvias y el aumento de temperaturas del mes de marzo, llegamos a la primavera donde aparecen los primeros llores por los cortes de poda, seguidos del inicio del desarrollo de las yemas en los primeros días del mes de abril. Este mes se caracteriza por la inestabilidad, las bajas temperaturas sin existir heladas primaverales y la gran cantidad de días de lluvia, lo que provoca un lento e irregular desarrollo del viñedo, el cual alcanza el 22 de abril la brotación de las yemas o estado de punta verde, con un ligero retraso con respecto a las fechas habituales de la zona. Tras un inestable comienzo del mes de mayo, aumentan las temperaturas y vuelve la estabilidad, favoreciendo un correcto y rápido desarrollo del pámpano, llegando a la plena floración el 10 de junio, y produciéndose tras esta un correcto cuajado.

Los meses de junio y julio son frescos y secos, con algunas olas de calor que provocan que el desarrollo vegetativo sea menor que en un año normal. En los primeros días de agosto comienza el envero, alcanzando el pleno envero entorno al 10 de agosto, un mes cálido y seco, observándose algunos síntomas de stress hídrico en los viñedos mas jóvenes, pero conservando una correcta superficie foliar en nuestros viñedos.

Con un descenso de las temperaturas llegamos al mes de septiembre, produciéndose unas lluvias a final de mes justo antes del comienzo de la vendimia, que comienza en los primeros días de octubre con una excelente sanidad, y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática.

