



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

## FINCA EL BOSQUE

-2007-

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

Marcos Eguren 

FINCA	El Bosque, San Vicente de la Sonsierra, La Rioja 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 2007:</b> 25 Hls./ 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> 17 de octubre de 2007.
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 21 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica nueva de roble francés y centro europeo. ENVEJECIMIENTO: 18 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés y centro europeo.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



### AÑADA:

El ciclo de la vid comienza con un periodo muy seco, la presencia de días de lluvia es prácticamente nula durante todos los meses del invierno, alternancia de días con temperaturas suaves con otros con fuertes heladas y temperaturas de hasta -6,5 ºC. No es hasta la llegada del mes de marzo cuando ligeramente en la primera quincena, y en mayor medida en la segunda, llegan las precipitaciones, incluso en forma de nieve, dejando en el suelo un aporte de agua mayor que todos los meses anteriores. Comienza la primavera y con ella hay un aumento de las temperaturas, a finales del mes de abril las temperaturas ya rondan los 20 ºC. El mes de mayo comenzó con temperaturas que rondaban los 23ºC, pero fue a partir de la 2ª semana cuando comenzaron a producirse precipitaciones casi todos los días que provocaron que el ciclo vegetativo se aminorara siendo el mes de mayo con mas precipitaciones de los últimos 50 años (160 l/m²). No fue hasta la 2ª quincena del mes de junio cuando las temperaturas aumentan y se acercan a valores máximos en torno a 25-30 ºC, las lluvias desaparecen comenzando ya un clima veraniego. Los meses de julio y agosto se caracterizan por tener temperaturas cercanas a los 30ºC, y apenas 40 l de lluvia en ambos meses por lo que la uva llegaba al envero en perfectas condiciones. En el mes de septiembre las temperaturas comienzan a descender rondando los 23ºC, apenas se suceden días de lluvia por lo que la uva llega a la fecha de vendimia con una excelente sanidad. La vendimia comienza la última semana de octubre con temperaturas bajas y tiempo seco y soleado, terminando el 2 de noviembre, fecha en que comienza un temporal de frío y lluvias.

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 90 Fax: (+34) 945 600 885  
info@sierracantabria.com, www.sierracantabria.com

