



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

## ORGANZA

-2012-

*“Es el reto de un gran blanco de guarda en Rioja, con mineralidad marcada, complejidad, frescor, delicadeza, vitalidad y elegancia, que se desarrolla a lo largo de los años”*

*Marcos Eguren*

FINCA	<b>Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja</b> DO. Calificada Rioja
VIÑEDOS	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	<b>Rendimiento medio 2012:</b> 30Hls./Ha. Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante mes de selección. <b>Fecha de la vendimia:</b> 1 y 2 de octubre de 2012.
VARIEDAD	Viura (50 %), Malvasía (30 %) y Garnacha Blanca (20 %).
ELABORACIÓN	<b>MACERACIÓN:</b> En frío, durante 14 horas. <b>DEFANGADO:</b> Estático. <b>FERMENTACIÓN:</b> En barrica nueva de roble francés (zona Vosgues) con tostado tipo Borgoña Medio-Largo. Temperatura controlada entre 14º y 16º C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. <b>MADURADO Y ENVEJECIMIENTO ESTIMADO:</b> Crianza total en barrica estimada de 9 meses, en presencia de lías finas, realizando dos batonnages por semana (puesta en suspensión de las lías) durante los seis primeros meses.
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 lloros 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.