



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

ORGANZA -2013-



“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	Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja 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	Rendimiento medio 2013: 29Hls./ Ha.
VENDIMIA	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. Fecha de la vendimia: 10 de octubre de 2013.
VARIEDAD	Viura (50 %), Malvasía (30 %) y Garnacha Blanca (20 %).
ELABORACIÓN	MACERACIÓN: En frío, durante 14 horas. DEFANGADO: Estático. FERMENTACIÓN: 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. MADURADO Y ENVEJECIMIENTO ESTIMADO: 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:

Finalizada la vendimia 2012, el otoño continúa con la aparición de tan esperadas lluvias y un descenso de las temperaturas, en una estación fría y lluviosa. Los meses de invierno son frescos, con gran cantidad de lluvias y ligeras nevadas, que junto con el aporte de las lluvias del otoño van a dejar mas de 500 l/m² en nuestros suelos, aumentando la reserva hídrica antes del inicio del ciclo vegetativo.

En el comienzo de la primavera se producen unas intensas lluvias que van acompañadas de bajas temperaturas, retrasando todos los trabajos de laboreo del suelo y el desarrollo del ciclo vegetativo. No es hasta el 15 de abril cuando, tras un aumento de las temperaturas, se produce la brotación de las yemas o estado de punta verde en los viñedos más tempranos de nuestra explotación, resaltando una helada de primavera que se produjo la mañana del 21 de abril, y que afectó a los viñedos mas precoces. Mayo y junio son fríos e inestables, con abundantes lluvias, provocando un pequeño desarrollo de la superficie foliar y un retraso en el ciclo vegetativo. No es hasta finales de junio, con el comienzo del periodo estival y unos días soleados, cuando se produce la floración de los racimos, y tras ésta un deficiente cuajado, al producirse algunas tormentas que favorecieron el corrimiento de los racimos.

El viñedo se desarrolla correctamente en unos meses de julio y agosto cálidos y con algunas tormentas, sin incidencias importantes registradas ni de enfermedades criptogámicas ni de granizo. En torno al 18 de agosto se observan bayas enveradas en la mayoría de viñedos, comenzando un lento e irregular envero que va a continuar hasta principios de septiembre. La maduración se desarrolla correctamente en unos soleados meses de septiembre y octubre, destacando las tormentas que se produjeron los días 5 y 6 de septiembre, junto con unas lluvias de los primeros días de octubre, que van a provocar la presencia de algunos focos de botrytis, obligando a realizar una exhaustiva selección de racimos tanto en campo como en bodega en la vendimia.

La vendimia comienza el día 10 de octubre y se caracteriza por una buena climatología en su desarrollo, una producción baja y una excelente madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática.