



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

SIERRA CANTABRIA CUVÉE

-2011-



“Un tinto con un marcado carácter primario, muy aromático, arropado por una crianza corta que le dota de elegancia en su evolución sin perder la frescura y la vivacidad”

Marcos Eguren

FINCA	La Llana situada en Labastida DO. Calificada Rioja
VIÑEDOS	Extensión: 10Has. Suelo Franco Arenoso con restos de grava y canto rodado. 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: 32.5Hls./Ha. Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 7 al 11 de Octubre de 2011
VARIEDAD	Tempranillo (100 %).
ELABORACIÓN	FERMENTACIÓN: Elaboración tradicional, 100 % despalillado. Fermentación alcohólica con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura entre 28 y 30 °C. MACERACIÓN: con los hollejos durante 21 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO: Barrica 12 meses en barrica bordelesa de roble francés (85 %) y americano (15 %), con 40% de barrica nueva, desde noviembre de 2010. Trasiegos cada cuatro meses. Embotellado: Febrero de 2013.
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 soleado y seco, para comenzar tras este un mes de julio sin temperaturas elevadas y frío en las mañanas, siendo 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 cálidos y muy 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 comienza en Finca El Bosque el 4 de octubre, 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 90 Fax: (+34) 945 600 885
www.sierracantabria.com

