



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

RESERVA ÚNICA -2011-



“Un tinto con un marcado carácter primario, muy aromático, con fruta madura y una buena estructura y acidez. Puro carácter”

Marcos Eguren

FINCA	Viñedos propios located in San Vicente de la Sonsierra DO. Calificada Rioja. Edición Limitada de 102 barricas, 41.040botellas
VIÑEDOS	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: 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 mesa de selección. Fecha de la vendimia: 9 y 10 de Octubre de 2011
VARIEDAD	Tempranillo 98 % y 2 % de Graciano de viñedos de más de 30 años.
ELABORACIÓN	FERMENTACIÓN: Elaboración tradicional, 100 % despallado. Fermentación alcohólica con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura entre 28 y 30 ° C. MACERACIÓN: con los hollejos durante 18 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO Barrica 24 meses en barrica bordelesa de roble francés (60 %) y americano (40 %).Trasiegos cada cuatro meses el primer año y cada 6 meses el segundo año.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

Final de otoño con temperaturas suaves y lluvioso al que le sigue un invierno frío y muy lluvioso, destacado por la abundancia de nevadas a lo largo de todos los meses de este periodo y de las bajas temperaturas, propiciando el aumento de las reservas hídricas del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Una vez iniciada la primavera, las temperaturas aumentan, y el 20 de abril comienza la brotación de las yemas con un correcto desarrollo vegetativo posterior, destacando la ausencia de lluvias importantes y de heladas primaverales durante este periodo. Un frío y lluvioso comienzo del mes de mayo provoca una importante ralentización del crecimiento, el cual provoca un retraso en el ciclo vegetativo. Las temperaturas aumentan en la 2ª quincena del mes de mayo, volviendo a descender a comienzos de junio, y van acompañadas de unas importantes lluvias. Con estas condiciones climáticas se produce en la 3ª semana del mes de junio la floración, siendo un año caracterizado por una mala fecundación con el consiguiente descenso de la producción. Finaliza el mes de junio con algunas tormentas y llegamos a unos meses de julio y agosto cálidos y totalmente secos, alcanzando el pleno verano de los racimos a mediados del mes de agosto, con un excelente estado vegetativo y sanitario de los viñedos. Tras un final de agosto cálido, comienza la maduración en un mes de septiembre seco, con tan solo algunas lluvias aisladas, e irregular en lo que a temperaturas se refiere, pero ya con un marcado gradiente térmico entre el día y la noche. El día 8 de octubre comienza la vendimia para las variedades tintas, caracterizando unas buenas condiciones climáticas a lo largo de este periodo, por lo que se recogieron unos racimos con una excelente sanidad y una completa maduración tanto fisiológica como fenólica y aromática.

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

