



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

FINCA EL BOSQUE

-2016-

“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: 1,482 Has. 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 | Rendimiento medio 2016: 39 Hl./ Ha. Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega con despalillado manual y selección rigurosa grano a grano. Fecha de la vendimia: 12 de octubre 2016. |
| VARIEDAD | Tempranillo (100 %). |
| ELABORACIÓN | VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa en frío a 8º C durante 5 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 26 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica nueva de roble francés (95%) y centro europeo (5%). ENVEJECIMIENTO: 18 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés y centroeuropeo. |
| ENÓLOGO | Marcos Eguren |



AÑADA:

Final de otoño y principio de invierno con temperaturas suaves y poca lluvia. A mediados de enero comienza un período frío y muy lluvioso llegándose a acumular hasta finales de marzo unos 470 l/m² de agua.

El mes de abril se inicia con temperaturas frías por lo que se retrasa la brotación, la cual se inicia el 14 de abril. Las lluvias del mes de mayo son inferiores a lo normal acumulándose 40 l/m² y manteniéndose temperaturas suaves lo cual ocasiona que la vegetación se vaya desarrollando muy despacio.

El mes de junio seco y con temperaturas normales de la época propicia un buen desarrollo vegetativo apreciándose las primeras flores a mediados de mes y desarrollando el período de fecundación entre el 16 y 25 de junio siendo una fecundación casi perfecta.

Durante el mes de agosto las temperaturas medias un poco superiores a las normales, y en algunos momentos las temperaturas mínimas muy bajas que provocan que se inicie el envero el 5 de agosto. En esta época se realiza la primera vendimia en verde.

Comienza septiembre seco y caluroso con temperaturas por encima de la media llegando en algunos momentos hasta 36°C que hacen que la viña muestre los primeros síntomas de stress hídrico, se ralentice un poco el ciclo vegetativo comenzando el período de maduración lentamente. A mediados de mes las temperaturas se suavizan y tres días de lluvia (16, 17 y 18 de septiembre) acumulan unos 30 l/m², esto cambia un poco toda la perspectiva de cosecha, sobre todo en cuanto a calidad y cantidad, permitiendo que el proceso de maduración continúe con una planta en perfecto equilibrio y la cantidad aumente sensiblemente.

El mes de octubre comienza seco, soleado y con temperaturas habituales de la época ausencia de lluvias llegándose a una perfecta madurez en los viñedos más tempranos (entre el 5 y 7 de octubre) que es cuando comienza la vendimia de tinto con una sanidad de uva espectacular y una madurez que pocos años se recuerda.