



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

SIERRA CANTABRIA
COLECCIÓN PRIVADA

-2016-

“La unión de la tradición y la modernidad”.



Marcos Eguren

FINCA	Fincas Los Terreros y Jararte situadas en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja. DO. Calificada Rioja
VIÑEDOS	Extensión: 4 Has. 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 2016: 35 Hls./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 doble cinta de selección. Fecha de la vendimia: del 8 al 11 de octubre de 2016.
VARIEDAD	Tempranillo (100 %) de dos viñedos plantados en 1957 y 1959.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional, con dos vinificaciones: despalillado (50%) y vinificación de racimos enteros (50%). 12 días de maceración con los hollejos. Remontados diarios, disminuyendo la frecuencia en los últimos días. Fermentación con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos y temperatura controlada (23º C). FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO Barrica: 16 meses en barrica nueva de 225 l, 50% roble francés, 50% roble americano. Embotellado: Julio 2018.
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 36ºC 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.

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

www.sierracantabria.com

