



Sierra Cantabria

## SIERRA CANTABRIA RESERVA

-2013-



*"Frescor y elegancia con carácter. Expresión de fruta roja, tanino perceptible pero maduro, con buena acidez y estructura, carácter y expresividad"*

Marcos Eguren

FINCA	<b>Fincas propias en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja</b> DO. Calificada Rioja.
VIÑEDOS	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	<b>Rendimiento medio 2013:</b> 35 Hls. /Ha.
VENDIMIA	Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección. <b>Fecha de la vendimia:</b> del 22 al 28 de octubre de 2013.
VARIEDAD	Tempranillo (100%) Tempranillo de viñedos de más de 30 años.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional despalillado (100 %). Fermentación alcohólica durante 10 días con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos y control de temperatura entre 28°C y 30 °C. Maceración post-fermentativa con los hollejos durante 11 días. Remontados dos veces al día hasta terminar la fermentación. Durante la maceración, se disminuye la frecuencia de remontados según avanza el proceso, para evitar la extracción de caracteres vegetales y amargos. ENVEJECIMIENTO: En bodega de roble francés (70%) y americano (30%) de 225 l. durante 17 meses. Edad de la bodega: 20 % nueva, 80 % máximo de 3 vinos. Trasiegos cada 4 meses. Embotellado febrero 2017.
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/m<sup>2</sup> 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 de las variedades tintas comienza el día 15 de octubre y se caracteriza por una buena climatología en su desarrollo, una producción baja y una buena madurez tanto fisiológica, como fenológica y aromática.



Dominio de Eguren, Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos de Sierra Cantabria, 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

info@sierracantabria.com, www.sierracantabria.com

