



VIÑEDOS DE PÁGAMOS

EL PUNTIDO

- 2014-



“La mineralidad del tempranillo en una zona límite de cultivo”

Marcos Eguren

FINCA	El Puntido, Páganos-Laguardia (Rioja Alavesa). 25 has. de viñedo plantado en 1975.
VIÑEDOS	Superficie: 25 has. Altitud: 600 m. Suelo de tipo franco-arcilloso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición. Año de plantación: 1975. Plantación de alta densidad y en Espaldera (3.367 cepas por hectárea, 84.175 cepas en total). Abono orgánico con periodicidad bianual. Cultivo del viñedo respetuoso con el entorno y el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al ‘terroir’ y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio: 28 Hls./Ha. 4000 Kg./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 doble mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 10 al 12 de Octubre de 2014.
VARIEDAD	Tempranillo 100 %
ELABORACIÓN	Elaboración tradicional 100 % despalillado. Maceración pre-fermentativa durante 3 días a 6 ° C. de temperatura, realizando remontados suaves y con ligera aireación durante esta fase. Fermentación alcohólica: 7 días con control de temperatura entre 28 y 30° C., realizando 1 ó 2 remontados diarios en su primera fase y terminando con un remontado. Maceración post-fermentativa: Durante 7 días. Descubado directamente a barrica nueva de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica. Envejecimiento durante 16 meses en barrica nueva de roble francés.
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA:

Finalizada la vendimia 2013, octubre se presenta con temperaturas moderadas y con precipitaciones dentro de la media. Es en noviembre, con las primeras heladas, cuando la viña comienza a perder la hoja y a preparar su etapa invernal. 120 l/m² de agua se recogieron durante este mes asegurando unas buenas reservas hídricas. Marzo es lluvioso y con temperaturas moderadas. En Abril las temperaturas repuntan, con máximas superiores a 25º en la primera quincena, lo que provoca que se acelere la brotación, sin riesgo de heladas ya que las mínimas no bajan de 4º.

Mayo recoge algunas precipitaciones que aseguran las reservas de agua y el adecuado desarrollo vegetativo de la planta durante la floración que se produce desde primeros de Junio hasta la tercera semana de Junio, con unas temperaturas medias de 20ºC y máximas de hasta 28ºC por lo que en este periodo se acelera el ciclo vegetativo con una semana media de menos que en la zona.

A partir de este momento y durante el periodo vegetativo se producen precipitaciones cada 15-20 días, del orden de 20 l/m², siendo el desarrollo vegetativo el óptimo. Escasas precipitaciones desde finales del mes de Julio y hasta principios de Agosto que se desarrolla con temperaturas elevadas propias de esta época.

El inicio de envero se produce a primeros de Agosto, con un adelanto de unos 12 días del ciclo vegetativo regular.

El mes de Septiembre transcurre con normalidad, buena vegetación y equilibrio, hasta mediados de mes que empiezan a producirse precipitaciones y nieblas que ralentizan la maduración. A finales de Septiembre se inicia la vendimia, a partir de este periodo las precipitaciones son ocasionales con temperaturas elevadas lo que favorece la botritis y lo que nos obliga a realizar una exhaustiva selección produciéndose una merma cercana al 30% en la producción total.



Dominio de Eguren, Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos de Sierra Cantabria, Viñedos de Páganos & Teso La Monja

Contact: Viñedos de Páganos, S.L. - Ctra. de Navaridas, S/N - 01309-Páganos-Laguardia, Spain

Tel.: (+34) 945 60 05 90 Fax: (+34) 945 600 885

info@sierracantabria.com, www.sierracantabria.com

