

SIERRA CANTABRIA MÁGICO 2010

Extraordinario dentro
de los de su género.

Después de años de trabajo e infinidad de pruebas, **hay un viñedo que desde hace tiempo nos ha emocionado** por su edad, diversidad, paisaje e incluso por su forma de transmitir esa fuerza, finura y pureza. Todo esto hizo que comenzáramos a trabajar con este singular viñedo en exclusiva. Al principio separando las diferentes variedades y vinificando sólo el tempranillo. En estos ensayos, siempre nos dábamos cuenta que había un vino impactante pero no lo suficientemente cautivador.

En el año 2010, un año excepcional, trabajando en el propio viñedo pensamos que quizás elaborando todas las variedades en su conjunto podría tener una expresión extraordinaria y emocionarnos al igual que su entorno.

Ya el primer año fue **realmente sorprendente.**



EL VIÑEDO

Sierra Cantabria Mágico nace de un pequeño viñedo El Vardallo (también conocido como Las Sepulturas) de 1,18 hectáreas, **situado en San Vicente de la Sonsierra.** Es un **viñedo plantado e injertado después de la filoxera en el inicio del siglo XX con una amplia diversidad varietal tanto tinta como blanca.**

Entre las variedades tintas encontramos un 65 % Tempranillo, 20 % Garnacha, 2,5 % Graciano, 1 % Petit Bouschet y 1,1 % de otras variedades. Entre las variedades blancas contamos con un 4,4 % Calagraño, 3,2 % Turruntés y 2,8 % Viura.

El marco de plantación del viñedo es 1,70 m x 1,70 m.

El suelo es areno limo arcilloso de fácil laboreo, ligeramente bajo en materia orgánica. Tiene una alta relación C/N que nos da muestras de una muy buena vida biológica y favorecedor de la solubilidad de los nutrientes. En el subsuelo a partir de 35-40 cm. aparece una capa arcillo limosa y de color más rojizo que mejora la retención de los nutrientes y el agua. En algunas pequeñas zonas a esta distancia aparece la roca madre.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vendimia se realiza el 23 de octubre de 2010, reco-giéndose 3.230 kg de todo el conjunto de variedades incluida la garnacha.

Tras un despalillado a mano, grano a grano, se fermenta en dos tinos de madera el conjunto de variedades y en otro tino de madera la garnacha, respetando así sus diferencias. La maceración prefermentativa dura 5 días a 8 °C de temperatura. La maceración con los hollejos dura 21 días para el conjunto de variedades.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés. El conjunto de variedades se cría en dos barricas de 500 l y cuatro barricas de 225 l.

CLIMATOLOGÍA

Fue un año en perfecto equilibrio, que hemos descrito como mágico.

Durante el invierno las temperaturas fueron normales y algo más bajas de lo habitual, con bastante lluvia, sobre todo a comienzo de año, coincidiendo con el fin del ciclo vegetativo. La brotación fue algo más tardía por el frío de abril.

El verano no fue un verano extremo, pero hubo muy buena amplitud térmica entre el día y la noche y poca lluvia.

La vendimia se desarrolló en un clima seco y con una maduración fantástica.

Fue uno de los grandes años de la historia de Rioja con vinos muy expresivos y equilibrados y con una longevidad importante.