

SIERRA CANTABRIA MÁGICO 2011

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 11 de octubre de 2011, para la garnacha y el 6 de octubre para el resto de variedades, recogiendo 3.058 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 2011

El final de otoño se presentó suave y moderadamente lluvioso y el invierno con temperaturas suaves y seco. Destacaron la ausencia de nevadas y la escasa cantidad de lluvia, por lo que hubo un pequeño aporte hídrico en la reserva del suelo para el resto del ciclo vegetativo.

El inicio de Marzo fue lluvioso y la primavera comienza con un aumento de temperatura. Las temperaturas fueron superiores a las habituales y no hubieron heladas primaverales.

Las lluvias de finales de abril y el aumento de temperaturas de mayo generaron un desarrollo rápido del viñedo y la floración ocurrió a finales de mayo.

Durante el verano, Junio fue un mes caluroso y seco mientras que julio fue el más frío de las últimas décadas, sin temperaturas elevadas y frío por las mañanas.

Agosto y Septiembre se presentaron muy cálidos y secos, observándose estrés hídrico en los viñedos más pobres, por la ausencia de lluvias y las altas temperaturas.

La vendimiase llevo adelante con excelente sanidad y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática, destacando un importante descenso de la producción.

