

SIERRA CANTABRIA MÁGICO 2016

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 16 de octubre para todas las variedades a excepción de la garnacha que se realiza el día 21 de octubre de 2016, recogándose 2.336 kg del conjunto de variedades y 830 kg de garnacha. Tras un despallado 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 y 17 días para la garnacha. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés. El conjunto de variedades se fermenta en una barrica de 500 l y cuatro barricas de 225 l, y la garnacha en una barrica de 500 l. La fecha de salida al mercado prevista es a principios del año 2019.



CLIMATOLOGÍA 2016

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 520 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 24 de abril. Las lluvias del mes de mayo son inferiores a lo normal acumulándose 45 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 25 y 30 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 15 de agosto.

Comienza septiembre seco y caluroso con temperaturas por encima de la media llegando en algunos momentos hasta 36 °C 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 10 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. La vendimia se realiza el 16 de octubre para todas las variedades excepto la garnacha que se vendimia el 21 de octubre recogiendo 2.336 kg de Tempranillo y resto de variedades, y 830 kg de garnacha.

ET o (mm/día) y precipitación (l/m²) 2016



Temperaturas (°C) 2016

