

SIERRA CANTABRIA MÁGICO 2017

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 30 de septiembre de 2017 para todas las variedades a excepción de la garnacha que se realiza el día 3 de octubre de 2017, recogiendo 2.130 kg del conjunto de variedades y 790 kg de garnacha. Tras un despalillado a mano, grano a grano, se fermenta en dos tinós 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 20 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 2020.



CLIMATOLOGÍA 2017

El otoño comienza con buenas reservas hídricas, al ser 2016 un año húmedo y de una excelente cosecha. Las precipitaciones de otoño-invierno son ligeramente menores a lo que un año normal se refiere.

En cuanto a las temperaturas, la primera helada se registra el 23 de noviembre, pero no es hasta primeros de 2017 cuando realmente llega el frío. Son las altas temperaturas de los meses de marzo, las que hacen que se produzca un adelanto en las condiciones de brotación, llegándose a ver a mediados de marzo las primeras yemas hinchadas.

La última semana de marzo vuelven a bajar las temperaturas para posteriormente volver a subir durante el mes de abril, hasta el día 28 de abril que se produce una helada en toda la zona que desciende por debajo de los 2 grados bajo cero, encontrándose el viñedo en las zonas más tempranas con brotes de 10 a 15 cm. Gracias al aumento de temperaturas y las lluvias de mediados de mayo, la planta tiene un alivio y comienza de nuevo la actividad. La floración se produce del 6 al 15 de junio.

El periodo vegetativo transcurre con temperaturas máximas normales en torno a 28 - 32 °C y mínimas entorno a los 12 o 14 °C, unido a un balance hídrico positivo hace que la planta vegete, sin paradas por exceso de temperatura y déficit de agua, todos estos datos unidos a la baja producción y a la gran superficie de vegetación hace que se acorten los periodos fenológicos. Otro aspecto importante es que en función de la zona se produ-

ce un diferente porcentaje de racimos de segunda floración proveniente de los rebrotes de la segunda helada. Este aspecto es clave, y depende mucho de la viña y la zona, estando más afectada las viñas jóvenes de zonas más bajas y más tempranas. El envero se produce del 1 al 12 de agosto.

Como parte final del proceso, durante el mes de septiembre no se producen apenas precipitaciones especialmente en San Vicente y la vendimia da comienzo la última semana de septiembre, acabando la segunda semana de octubre.

Es durante el mes de septiembre cuando más se equilibran los estados fenológicos, siendo especialmente importante los 15 últimos días de vendimia, en los que la madurez fisiológica y fenológica se igualan. Posiblemente, ésta ha sido la clave de una añada tan atípica y difícil como la de 2017, conservar un estado sanitario óptimo hasta el final del ciclo y aprovechar los últimos días de maduración para que una vendimia más seleccionada que nunca y más tardía consiga una uva equilibrada y sin vegetales. Es decir, buscar el equilibrio entre no llegar a la sobre maduración ni sacar vegetales.

Se puede decir que los viñedos más viejos y equilibrados tanto de vegetación/producción como los que presentaban mejores equilibrios nutricionales, y producciones más homogéneas han sido los que mejor han mantenido la calidad durante este difícil 2017.

