

SIERRA CANTABRIA MÁGICO 2019

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 6 de octubre de 2019 para todas las variedades a excepción de la garnacha que se realiza el 11 de octubre de 2019, recogiendo 1.810 kg del conjunto de variedades y 835 kg de 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 y 16 días para la garnacha. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés. El conjunto de variedades se fermenta en dos barricas de 500l y la garnacha en una barrica de 500l. La fecha de salida al mercado prevista es a principios del año 2022.



CLIMATOLOGÍA 2019

Comienza el ciclo del 2019 con un otoño de precipitaciones dentro de lo normal llegándose a acumular hasta primeros de diciembre unos 150 l por metro cuadrado, ligeramente inferior a la media. El invierno se desarrolla frío y con precipitaciones dentro de lo normal acumulándose en los meses de diciembre, enero y febrero. Marzo comienza extremadamente seco y frío. Abril con temperaturas frescas iniciándose la brotación los primeros días del mes. La noche del 12 al 13 de abril bajan las temperaturas por debajo de cero grados causando daño por hielo en algunos viñedos de forma irregular, siendo de mayor importancia en la zona de Párganos. Final de abril con varios días de lluvia acumulándose unos 70 l durante este mes. Inicio del mes de mayo con algunas noches próximas al cero grado y especialmente la noche del día 5 que vuelve a ocasionar pequeños daños sobre todo en las zonas más altas. La floración comienza la última semana de mayo en las zonas más tempranas y primeros de junio en las zonas de más altitud con un tiempo variable, seco y frío dando lugar a una fecundación irregular y lenta por lo que el número de bayas por racimo es inferior a un año normal. A mediados de junio suben las temperaturas dando lugar a un desarrollo vegetativo importante ayudando a terminar la fecundación. Final de junio con temperaturas altas y algunos días de tormenta especialmente el día 28 que cae en algunas zonas granizo con mucha agua, provocando algún daño no especialmente considerable.

Inicio del verano la última semana de julio en las zonas tempranas y primeros de agosto en zonas más tardías. No se producen precipitaciones de importancia hasta finales de julio llegándose a acumular 24 l en San Vicente y unos 15 l en Párganos. Un mes de agosto soleado y seco y, sin embargo, debido a la poca producción y equilibrio en la distribución de la lluvia hace que el viñedo este en un estado excepcional sin ningún síntoma de sequía acelerándose la maduración de la uva. Inicio del mes de septiembre soleado y con grandes expectativas de calidad por una baja producción y una sanidad muy importante. Lluvias abundantes durante las últimas semanas de septiembre, llegándose a acumular de 40 a 60 l, dependiendo de las zonas, provocan gran incertidumbre y riesgo de botrytis que, sin embargo, no llega a desarrollarse. Inicio de vendimia muy temprano para las variedades blancas que se realiza entre los días 14 y 23 de septiembre con una sanidad muy buena, una alta acidez y muy buena maduración aromática. La maduración de las uvas tintas se ralentiza un poco con las bajadas de temperatura a finales de septiembre comenzando los primeros días de octubre. En conclusión, una vendimia en general corta con tamaños de bayas pequeños van a dar vinos muy bien estructurados con una acidez superior a los años precedentes y una calidad aromática muy importante.

