

SIERRA CANTABRIA MÁGICO 2020

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 4 de octubre de 2020 para todas las variedades a excepción de la **garnacha que se realiza el 9 de octubre de 2020**, recogiendo **1.925 kg** del conjunto de variedades y **870 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 22 días para el conjunto de variedades y 24 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 una más de 225l. La garnacha fermenta en una bodega de 500l.

La fecha de salida al mercado prevista es a principios del año 2023.

SIERRA CANTABRIA MÁGICO 2020

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 4 de octubre de 2020 para todas las variedades a excepción de la garnacha que se realiza el 9 de octubre de 2020, recogiendo 1.925 kg del conjunto de variedades y 870 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 22 días para el conjunto de variedades y 24 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 una más de 225l. La garnacha fermenta en una barrica de 500l.

La fecha de salida al mercado prevista es a principios del año 2023.



CLIMATOLOGÍA 2020

Inicia el ciclo anual con abundantes lluvias en noviembre y diciembre, acumulándose importantes reservas hídricas de hasta 200 L/m².

Enero y febrero 2020 traen temperaturas suaves y son relativamente secos. En marzo se produce una bajada de temperaturas y un aumento de las lluvias alcanzándose casi los 100 L/m². La brotación se inicia a mediados de marzo en las zonas más tempranas y a final de mes en las zonas tardías. Las bajas temperaturas ralentizan el ciclo vegetativo, pero aun así se observa en líneas generales un adelanto en el viñedo de aproximadamente dos semanas.

Abril trae temperaturas suaves y lluvias por debajo de lo normal que van provocando un buen desarrollo vegetativo, mostrándose la viña con esplendor y gran sanidad. Mayo también con temperaturas suaves y precipitaciones dentro de la media. Persiste el buen estado sanitario del viñedo y se sigue viendo el adelanto del ciclo vegetativo al inicio de floración. A finales de mayo en las zonas tempranas observamos flor y en la primera semana de junio prácticamente habían terminado la floración en casi toda La Rioja. Tormentas casuales durante varios días provocan ataques de mildiu muy fuertes y difícilmente controlables. Nos vemos obligados a realizar muchos más tratamientos de los que acostumbramos, pero por supuesto respetamos nuestra convicción de una viticultura sana y responsable. Hay una pérdida aproximada (dependiendo del viñedo) de entre 20 - 40% de los racimos fecundados.

A finales de junio van desapareciendo las tormentas lo que ayuda mucho a sanear la planta. Las temperaturas suaves que difícilmente alcanzan los 30° provocan un engrosamiento del racimo lento y fructífero, observándose el inicio de envero a partir del día 20 de julio.

Agosto se presenta con temperaturas ligeramente inferiores a la media climática de los últimos 10 años. Disfrutamos de días secos y soleados hasta finales de mes y después se producen varias tormentas de lluvia y algo de granizo que no afectan (salvo alguna excepción) a los racimos, pero sí a la vegetación.

Septiembre se inicia con gran incertidumbre y miedo de que continúen las lluvias ya que el riesgo de botrytis es grande. Ligeras lluvias los primeros días, pero después el tiempo se va asentando y observamos una maduración casi completa. Tenemos una uva sana, con buena madurez y un incremento en el tamaño del grano de uva que compensa la producción a pesar de la pérdida por mildiu.

La vendimia comienza el 21 de septiembre y se desarrolla sin lluvia exceptuando el fin de semana del 1 de octubre, que llovió en torno a 9 L/m² teniendo que parar la vendimia durante dos días.

El desenlace de esta añada es una cosecha sana, con buen tamaño de uva y un rendimiento ligeramente superior al de un año normal, lo que darán lugar a vinos aromáticos con buena acidez total, grado ligeramente inferior al de un año normal y vinos de gran equilibrio.

TEMPERATURAS-PRECIPITACIONES 19/20

