



VIÑEDOS Y BODEGAS

SIERRA CANTABRIA

· DESDE 1870 ·

SIERRA CANTABRIA

CVC

150 Aniversario



SIERRA CANTABRIA CVC 150 ANIVERSARIO

A partir de las sensaciones que percibimos en momentos de nuestra andadura por el mundo, hace unos años **pudimos beber y disfrutar un gran vino de Rioja** que para mí supuso un impacto muy especial, **era un vino de 1925** que después de 80 años se mostraba con una plenitud y complejidad impresionante.

Esto nos hizo reflexionar y pensar cómo conseguir esa excelencia y plantearnos si nosotros seríamos capaces de conseguirlo con alguno de nuestros vinos. Tras contarnos la historia que había detrás de ese vino con un envejecimiento muy largo, tan longevo como 15 años de bodega y con una proporción de bodega nueva, nos pusimos a trabajar en ello. A partir de ahí, y siguiendo fieles a nuestra filosofía de que los grandes vinos tienen que partir de un gran viñedo y tienen que mantener la identidad, carácter y pureza de su origen, **nos pusimos en marcha para crear un vino excepcional** que no parase de crecer y evolucionar con el tiempo.

Escogimos un gran viñedo viejo bastante expuesto al norte para proporcionar el frescor y la acidez indispensable para una larga crianza y una intensa vida. Empezamos a elaborar y criar este vino pensando en conseguir un vino que sea capaz de mantener todo ese carácter, complejidad, elegancia e identidad única en el tiempo.

Una elaboración cuidada y rigurosa de unas uvas sanas y con un gran equilibrio. Maceraciones con hollos largos que van a durar entre 25 a 31 días. La fermentación maloláctica y el envejecimiento se realiza en bodega nueva de roble francés que permite madurar el vino y

desarrollar sus características con mucha paciencia y tiempo en la bodega.

A finales de 2016 disponíamos ya de 11 añadas permaneciendo en bodega, habiéndose hecho los trasiegos pertinentes y siempre durante todo el proceso con un cuidado exquisito que este vino necesita. Catamos y clasificamos cada una de ellas y nos dimos cuenta que, en este envejecimiento tan largo, **unas añadas habían adquirido virtudes excepcionales** y otras habían dejado cosas en la larga andadura.

En este momento decidimos ver qué características de unas añadas y otras podrían complementarse y aportar esa riqueza, esa estructura y esa complejidad, manteniendo ese hilo conductor que es el viñedo.

Después de numerosas catas, pruebas y ensayos, **nos decidimos por tres añadas 2010, 2011 y 2015.**

La **2010 es excepcional**, la añada del equilibrio. La **añada 2011** es fresca pero contundente, con muy buena maduración y sanidad. La **2015** completa las dos añadas anteriores, por su estructura, equilibrio y expresión aromática.

Para mí, **Sierra Cantabria CVC 150 Aniversario, es la tradición unida a la autenticidad de un viñedo.**

Marcos Eguren



EL VIÑEDO

Sierra Cantabria CVC nace de la finca **San Pelayo** de 1,49 hectáreas situada en **San Vicente de la Sonsierra**, en la ladera de la nueva bodega Viñedos Sierra Cantabria.

Este viñedo **fue plantado en 1960, 90 % Tempranillo y 10 % otras variedades utilizándose solamente el Tempranillo para la elaboración de este vino.** Marco de plantación de 2.2 m x 1.30 m. Tiene un suelo de reacción alcalina arenoso limoso no compactante. Una **caliza activa** que lo sitúa **en torno al 8 %** y con un **nivel de materia orgánica óptimo para una uva de gran calidad y equilibrio** en el vigor de la planta. El **nivel de C/N es ligeramente alto** por lo que la vida biológica en el suelo es muy activa. En el subsuelo a una profundidad variable vamos a encontrar la roca madre, arenisca caliza típica de la zona.

La **producción media por hectárea de las tres añadas en conjunto es 21 Hl./Ha.** Cada una de las añadas se ha criado por separado en sus bodegas obteniendo la pureza y personalidad de cada una. El **envejecimiento medio de las tres añadas ha sido 90,2 meses, es decir, más de 7 años.**

La **unión de todas las piezas de este maravilloso puzzle o ensamblaje final se hizo en mayo de 2022, embotellándose en junio de 2022.**