



Esta botella de **Sierra Cantabria CVC** es única,
inimitable, auténtica e irreplicable.

Hemos integrado el **sello Prooftag** con el fin de
garantizar la autenticidad de nuestras mejores joyas,
que consta de un código burbuja único e irreproducible
asociado a esta singular botella, su huella.

Para ampliar la información sobre
Sierra Cantabria CVC y su sello de autenticidad,
escanea el código QR.

Botella n° de botellas

Marcos Eguren



SIERRA CANTABRIA

SEGUNDA



EDICIÓN

CVC

Tel.: 0034 945 600 590
info@sierracantabria.com
www.sierracantabria.com

SIERRA CANTABRIA

SEGUNDA



EDICIÓN

CVC

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

SIERRA CANTABRIA CVC SEGUNDA EDICIÓN

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 hollejos largas 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. Cata-mos 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.

Sierra Cantabria CVC Segunda Edición es la unión de las tres añadas **2006, 2008 y 2011**. La añada **2006 es cálida, la añada 2008, en cambio, es fría y la añada 2011 es fresca pero contundente, con muy buena maduración y sanidad**. Esta última es el hilo conductor que permite armonizar las otras dos.

Para mí, **Sierra Cantabria CVC**, 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 areno limo arcilloso 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 22 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 95 meses, es decir, casi 8 años**.

La **unión de todas las piezas de este maravilloso puzzle o ensamble final se hizo en enero de 2017, embotellándose en septiembre de 2017**.