

# MÁGICO 2022

*MÁGICO. Def Que tiene cualidades que lo hacen muy atractivo y cautivador porque es extraordinario dentro de los de su género.*

## 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 1 de octubre de 2022 para todas las variedades a excepción de la garnacha que se realiza el 5 de octubre de 2022, recogiendo 1.920 kg del conjunto de variedades y 915 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 19 días para el conjunto de variedades y 31 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 500 l y una más de 225 l. La garnacha fermenta en una bodega de 500 l.