



SIERRA CANTABRIA GRAN RESERVA

-2010-

*"El equilibrio de la madurez y la frutuosidad de la Sonsierra Riojana.
Aroma elegante, sabroso en boca con fruta roja y taninos sedosos y maduros"*

Marcos Eguren

FINCA	Fincas propias en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja DO. Calificada Rioja.
VIÑEDOS	Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio: 31 Hls. /Ha. Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una mesa de selección. Fecha de la vendimia: 22,23 Y 24 de octubre de 2010.
VARIEDAD	Tempranillo (98 %) y Graciano (2 %) procedentes de viñedos de más de 30 años.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional despalillado (100 %) Fermentación alcohólica durante 9 días con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura de 28 a 32 ° C. Maceración post-fermentativa con los hollejos durante 12 días. Dos remontados diarios hasta terminar la fermentación. Durante la maceración, se disminuye la frecuencia de remontados según avanza el proceso, para evitar la extracción de caracteres vegetales y amargos. ENVEJECIMIENTO: En bodega de roble americano de 225 l. durante 26 meses (25 % bodega nueva, 75 % bodega máximo de 3 vinos). Trasiegos cada 4 meses el primer año y cada 6 el segundo.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

Final de otoño e invierno frío y muy lluvioso, destacando una elevada cantidad de días de lluvia y nieve, que van a propiciar el aumento de las reservas hídricas del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Durante la primavera las temperaturas aumentan, y es a lo largo de la 3ª semana del mes de abril cuando se produce la brotación de las yemas en la mayoría de los viñedos. Las temperaturas son bajas por las mañanas y moderadas por la tarde, con valores inferiores a los habituales. Las lluvias son escasas y destaca la ausencia de heladas primaverales durante este periodo. En la segunda semana del mes de junio, la vid tiene un correcto estado vegetativo y sanitario, con un ligero adelanto se desarrolla la floración, y después un cuajado casi perfecto. A unas lluvias intermitentes en el mes de junio, le siguen unos meses de julio y agosto muy calurosos y totalmente secos, provocando stress hídrico en algunas parcelas, pero manteniendo un correcto estado vegetativo de las plantas, algo fundamentalmente debido a las importantes reservas hídricas que permanecen del invierno pasado. Las primeras bayas enveradas aparecieron en la última semana de julio, llegando al pleno envero en la primera semana de agosto, con un importante adelanto en el ciclo vegetativo, unido a una total sanidad de la planta como tónica general del viñedo. Durante este mes las temperaturas fueron elevadas tanto por el día como por la noche, el gradiente térmico no fue importante, propiciando un retraso en la madurez fenológica. Septiembre continuo sin lluvias, la madurez fisiológica tiene un considerable adelanto sobre la madurez fenológica, este desfase ocasionó que la vendimia de las variedades blancas se realizara 2 semanas antes que las tintas. Los días 16 y 18 de septiembre se produjeron unas lluvias que dejaron cerca de 60 l, esto provocó una ralentización de la maduración y un ligero aumento del grosor de la baya. La vendimia comenzó el 21 de septiembre para las variedades blancas y no fue hasta el 5 de octubre cuando se inició la vendimia para las tintas. El buen tiempo en este periodo propició una excelente sanidad del racimo y una correcta maduración tanto fisiológica y fenológica.

