



SIERRA CANTABRIA GRAN RESERVA

-2011-

*"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: 28,5 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 2011.
VARIEDAD	Tempranillo (98 %) y Graciano (2 %) procedentes de viñedos de más de 30 años.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional despalillado (100 %) Fermentación alcohólica durante 10 días con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura de 28 a 32 ° C. Maceración post-fermentativa con los hollejos durante 11 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 % barrica nueva, 75 % barrica máximo de 3 vinos). Trasiegos cada 4 meses el primer año y cada 6 el segundo.
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA:

Final de otoño suave y moderadamente lluvioso, al que le sigue un invierno con temperaturas suaves y seco, destacando la ausencia de nevadas y la escasa cantidad de lluvias a lo largo de todo este periodo, dejando un pequeño aporte hídrico en la reserva del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Tras un lluvioso inicio del mes de marzo, la primavera comienza con un aumento de las temperaturas y algunas lluvias, provocando un rápido desarrollo de las yemas y un adelanto en el ciclo vegetativo, alcanzando el 8 de abril la brotación de las yemas o estado de punta verde. Destacar la ausencia de heladas de primavera en el mes de abril más cálido de los últimos años. Las lluvias de finales de abril, junto con el aumento de temperaturas de mayo, sobretodo en la 2ª quincena, hace que el desarrollo del viñedo sea rápido y lleguemos a la floración en los últimos días del mes de mayo, produciéndose algunos días después un correcto cuajado. Los primeros días de junio son suaves, continuando caluroso y seco, para comenzar tras este un mes de julio sin temperaturas elevadas y frío en las mañanas, siendo este el mes de julio más frío de las últimas décadas. En los últimos días de julio comienza el envero, alcanzando el pleno envero en la primera semana de agosto. Agosto y septiembre son muy cálidos y secos en general, observándose algunos síntomas de stress hídrico en los viñedos más pobres, dada la ausencia de lluvias y altas temperaturas en esta época, pero conservando una buena superficie foliar en nuestros viñedos. La vendimia se produce a finales de septiembre para las variedades blancas y en los primeros días de octubre para las variedades tintas, con una excelente sanidad y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática, destacando un importante descenso en la producción.

