



SIERRA CANTABRIA GRAN RESERVA

-2012-

*"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: 26 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: 12 de Octubre 2012.
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 % 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 con temperaturas suaves y moderadamente lluvioso, seguido por un invierno suave y seco, a excepción de un frío mes de febrero, destacando la escasez de lluvias y ausencia de nevadas importantes en todo este periodo, lo que deja un pequeño aporte hídrico en la reserva del suelo para el resto del ciclo vegetativo.

Con la escasez de lluvias y el aumento de temperaturas del mes de marzo, llegamos a la primavera donde aparecen los primeros lloros por los cortes de poda, seguidos del inicio del desarrollo de las yemas en los primeros días del mes de abril.

Este mes se caracteriza por la inestabilidad, las bajas temperaturas sin existir heladas primaverales y la gran cantidad de días de lluvia, lo que provoca un lento e irregular desarrollo del viñedo, el cual alcanza el 22 de abril la brotación de las yemas o estado de punta verde, con un ligero retraso con respecto a las fechas habituales de la zona.

Tras un inestable comienzo del mes de mayo, aumentan las temperaturas y vuelve la estabilidad, favoreciendo un correcto y rápido desarrollo del pámpano, llegando a la plena floración el 10 de junio, y produciéndose tras esta un correcto cuajado.

Los meses de junio y julio son frescos y secos, con algunas olas de calor que provocan que el desarrollo vegetativo sea menor que en un año normal.

En los primeros días de agosto comienza el verano, alcanzando el pleno verano entorno al 10 de agosto, un mes cálido y seco, observándose algunos síntomas de stress hídrico en los viñedos mas jóvenes, pero conservando una correcta superficie foliar en nuestros viñedos.

Con un descenso de las temperaturas llegamos al mes de septiembre, produciéndose unas lluvias a final de mes justo antes del comienzo de la vendimia, que van a ayudar a mantener un correcto estado vegetativo.

La vendimia comienza en los primeros días de octubre con una excelente sanidad, y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática.

