



SIERRA CANTABRIA RESERVA

-2014-

"Frescor y elegancia con carácter. Expresión de fruta roja, tanino perceptible pero maduro, con buena acidez y estructura, carácter y expresividad"

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: 39 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 doble mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 10 al 12 de octubre de 2014.
VARIEDAD	Tempranillo (100%) Tempranillo 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 y control de temperatura entre 28°C y 30 °C. Maceración post-fermentativa con los hollejos durante 11 días. Remontados dos veces al día 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 barrica de roble francés (70%) y americano (30%) de 225 l. durante 17 meses. Edad de la barrica: 20 % nueva, 80 % máximo de 3 vinos. Trasiegos cada 4 meses. Embotellado febrero 2018.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

Finalizada la vendimia 2013, octubre se presenta con temperaturas moderadas y con precipitaciones dentro de la media. Es en noviembre, con las primeras heladas, cuando la viña comienza a perder la hoja y a preparar su etapa invernal. 120 l/m² de agua se recogieron durante este mes asegurando unas buenas reservas hídricas. Marzo es lluvioso y con temperaturas moderadas. En Abril las temperaturas repuntan, con máximas superiores a 25º en la primera quincena, lo que provoca que se acelere la brotación, sin riesgo de heladas ya que las mínimas no bajan de 4º.

Mayo recoge algunas precipitaciones que aseguran las reservas de agua y el adecuado desarrollo vegetativo de la planta durante la floración que se produce desde primeros de Junio hasta la tercera semana de Junio, con unas temperaturas medias de 20°C y máximas de hasta 28°C por lo que en este periodo se acelera el ciclo vegetativo con una semana media de menos que en la zona.

A partir de este momento y durante el periodo vegetativo se producen precipitaciones cada 15-20 días, del orden de 20 l/m², siendo el desarrollo vegetativo el óptimo. Escasas precipitaciones desde finales del mes de Julio y hasta principios de Agosto que se desarrolla con temperaturas elevadas propias de esta época.

El inicio de enero se produce a primeros de Agosto, con un adelanto de unos 12 días del ciclo vegetativo regular.

El mes de Septiembre transcurre con normalidad, buena vegetación y equilibrio, hasta mediados de mes que empiezan a producirse precipitaciones y nieblas que ralentizan la maduración. A finales de Septiembre se inicia la vendimia, a partir de este periodo las precipitaciones son ocasionales con temperaturas elevadas lo que favorece la botritis y lo que nos obliga a realizar una exhaustiva selección produciéndose una merma cercana al 30% en la producción total.

