



SIERRA CANTABRIA RESERVA

-2015-

"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: 40 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 25 al 28 de septiembre de 2015.
VARIEDAD	Tempranillo (100%) Tempranillo de viñedos de más de 30 años.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional despalillado (100 %). Fermentación alcohólica durante 11 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 10 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 marzo 2019.
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA:

El año climático 2015 comienza con un invierno luminoso y precipitaciones importantes de nieve superiores a la media pero con temperaturas acordes a la zona. A mediados de marzo se produce una ligera subida de temperaturas que provoca un cierto movimiento en las yemas por lo que, entre finales de marzo y primeros de abril, realizan la brotación. A partir del 5 de abril comienza un período de temperaturas suaves y ligeras lluvias esporádicas que hacen que se desarrolle la brotación con rapidez así como un buen crecimiento de la vegetación. Abril se caracteriza por ser un mes seco.

El mes de mayo arranca con una subida importante de las temperaturas llegando hasta los 30°C-33°C entre el 10 y el 14 de dicho mes. La ausencia de lluvias provoca un crecimiento rapidísimo de la vegetación; a partir de mediados de mayo bajan las temperaturas provocando el crecimiento de la vegetación y desarrollándose con lentitud. Mayo es un mes extremadamente seco, y en torno al 28-29 aparecen las primeras flores.

Comienza junio con las primeras flores en las zonas más extremas y suben las temperaturas hasta los 23°C-26°C grados. La segunda semana de junio, ya terminada la floración, se sucede la lluvia con tormentas llegando a caer unos 80 litros/m2. El 13 de junio tiene lugar una tormenta de granizo principalmente en la zona de El Bosque (medio/fuerte), en el Vizcarral (más suave), algo por la parte alta de La Concova, y en Trasaguera unos 60l/m2. Finaliza junio con altas temperaturas llegando a rondar los 40 grados.

Julio llega a ser un mes muy caluroso aunque por las noches bajan las temperaturas hasta 14°C-16°C grados con la excepción de ciertas fechas que van desde el 17 al 20 de julio donde las noches son más cálidas y las temperaturas no bajan de los 20°C/ 22°C grados. El 21 de julio se suceden diversas tormentas cayendo unos 17 litros en San Vicente de la Sonsierra y 22 litros en Párganos. Agosto comienza muy caluroso y seco hasta el 12/08 fecha en la que se producen algunas tormentas llegando a caer 12l.

El invierno comienza con rapidez durante la primera semana de agosto, provocando la maduración a mediados de mes. Sigue el mes con temperaturas altas, mañanas frescas, el 30 y 31 de agosto se suceden varias tormentas llegando a caer 38l. El mes de septiembre empieza nublado, con temperaturas suaves y ausencia total de lluvias, acelerándose la maduración y siendo prácticamente completa a mediados de septiembre con un adelanto de casi tres semanas a un mes con respecto a un año normal.

La vendimia se realiza la última semana de septiembre teniendo una uva muy sana con una graduación ligeramente superior a los años anteriores, buen equilibrio de acidez y una madurez fenólica buena.

