



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

SIERRA CANTABRIA CUVÉE

-2016-



"Un tinto con un marcado carácter primario, muy aromático, arropado por una crianza corta que le dota de elegancia en su evolución sin perder la frescura y la vivacidad"

Marcos Eguren

FINCA	La Llana situada en Labastida DO. Calificada Rioja
VIÑEDOS	Extensión: 10Has. Suelo Franco Arenoso con restos de grava y canto rodado. Abono orgánico con periodicidad bianual. 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 2015: 40 Hls./Ha. Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección. Fecha de la vendimia: 14 al 16 de octubre de 2016
VARIEDAD	Tempranillo (100 %).
ELABORACIÓN	FERMENTACIÓN: Elaboración tradicional, 100 % despalillado. Fermentación alcohólica con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura entre 28 y 30 ° C. MACERACIÓN: con los hollejos durante 14 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO: Barrica 12 meses en barrica bordelesa de roble francés (85 %) y americano (15 %), con 40% de barrica nueva, desde noviembre de 2015. Trasiegos cada cuatro meses. Embotellado: Junio 2018.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

Final de otoño y principio de invierno con temperaturas suaves y poca lluvia. A Medios de Enero comienza un período frío y muy lluvioso llegándose a acumular hasta finales de marzo unos 400l agua.

El mes de abril se inicia con temperaturas frías por lo que se retrasa la brotación, la cual se inicia a finales de Abril/ primeros de mayo.

Las lluvias del mes de mayo con son inferiores a lo normal acumulándose de 30l a 50l en función de la zona y manteniéndose temperaturas suaves lo cual ocasiona que la vegetación se vaya desarrollando muy despacio.

El mes de junio seco y con temperaturas normales de la época propicia un buen desarrollo vegetativo apreciándose las primeras flores a mediados de mes y desarrollando el período de fecundación entre el 16 y 25 junio siendo una fecundación casi perfecta.

Durante el mes de agosto las temperaturas medias un poco superiores a las normales, y en algunos momentos las temperaturas mínimas muy bajas que provocan que hacia primeros de agosto (5 al 10) se inicie el envero prácticamente en todos los viñedos. En esta época se realiza la primera vendimia en verde.

Comienza septiembre seco y caluroso con temperaturas por encima de la media llegando en algunos momentos hasta 36°C que hacen que la viña muestre los primeros síntomas de stress hídrico, se ralentice un poco el ciclo vegetativo comenzando el período de maduración lentamente.

A mediados de mes las temperaturas se suavizan y tres días de lluvia (16,17 y18) acumulan unos 30l m, esto cambia un poco toda la perspectiva de cosecha, sobre todo en cuanto a calidad y cantidad, permitiendo que el proceso de maduración continúe con una planta en perfecto equilibrio y la cantidad aumente sensiblemente.

El mes de octubre comienza seco, soleado y con temperaturas habituales de la época ausencia de lluvias llegándose a una perfecta madurez en los viñedos más tempranos (entre el 5 y 7 de octubre) que es cuando comienza la vendimia de tinto con una sanidad de uva espectacular y una madurez que pocos años se recuerda.

Dominio de Eguren, Viñedos Sierra Cantabria, Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos de Párganos & Teso La Monja

Contacto: Viñedos de Párganos, S.L. - Ctra. de Navaridas, S/N - 01309-Párganos-Laguardia, España

Tel.: (+34) 945 60 05 90Fax: (+34) 945 600 885

www.sierracantabria.com

