



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

AMANCIO

-2017-

“Un viñedo emblemático de la familia con toda su complejidad y elegancia y un homenaje a mi bisabuelo, que tenía una visión muy moderna y hasta lúdica del trabajo en el campo”

Marcos Eguren

FINCA	Viñedo propio localizado en el término de “La Veguilla”, dentro del municipio de San Vicente de la Sonsierra, La Rioja. DO. Calificada Rioja
VIÑEDOS	Extensión: 16,5 hectáreas. Altitud: 490 metros. Orientación: Sur-Sureste. Suelo: Arcillo-calcáreo con zonas de canto rodado fino en superficie. Edad: entre 20 y 35 años. Tipo de poda: Poda corta en vaso y en espaldera. Densidad de plantación: 4.000 cepas por hectárea. 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: 23,8 Hls. /Ha. Vendimia: manual en cajas. Rigurosa selección, en un viñedo de cualidades excepcionales y de muy baja producción total y exclusivamente, de aquellos racimos que se acercan a la perfección en cuanto a estructura, sanidad y madurez, suponiendo apenas entre un 8% y un 10 % del total de los racimos. Fecha de la vendimia: 25 y 26 de septiembre de 2017.
VARIEDAD	Tempranillo (100 %).
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Despalillado manual y selección rigurosa grano a grano. Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días. FERMENTACIÓN: Fermentado en barricas de roble francés de 5 hectolitros y en 2 depósitos de roble francés de 10 hectolitros. Pisado dos veces al día durante los 6 primeros días. Fermentación con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. Tiempo total de maceración con hollejos: 21 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica nueva de roble francés. ENVEJECIMIENTO PREVISTO: 24 meses en una nueva barrica bordelesa de roble francés. Trasiegos cada 4 meses.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA: El otoño comienza con buenas reservas de agua en el suelo, al ser el año 2016 un año húmedo y de una excelente cosecha. Las precipitaciones de otoño-invierno son ligeramente menores a lo que un año normal se refiere. En cuanto a las temperaturas, la primera helada se registra el 23 de noviembre, pero no es hasta primeros de 2017 cuando realmente llega el frío. Son las altas temperaturas de los meses de marzo, las que hacen que se produzca un adelanto en las condiciones de brotación, llegándose a ver a mediados de marzo las primeras yemas hinchadas.

La última semana de marzo vuelven a bajar las temperaturas para posteriormente volver a subir durante el mes de abril, hasta el día 28 de abril que se produce una helada en toda la zona que desciende por debajo de los 2 grados bajo cero, encontrándose el viñedo en las zonas más tempranas con brotes de 10 a 15 cm. Gracias al aumento de temperaturas y las lluvias de mediados de mayo, la planta tiene un alivio y comienza de nuevo la actividad. La floración se produce del 6 al 15 de junio. El periodo vegetativo transcurre con temperaturas máximas normales de entorno a 28 - 32°C y mínimas entorno a los 12 o 14°C, unido a un balance hídrico positivo hace que la planta vegete, sin paradas por exceso de temperatura y déficit de agua, todos estos datos unidos a la baja producción y a la gran superficie de vegetación hace que se acorten los periodos fenológicos. Otro aspecto importante es que en función de la zona se produce un diferente porcentaje de racimos de segunda floración proveniente de los rebrotes de la segunda helada. Este aspecto es clave, y depende mucho de la viña y la zona, estando más afectada las viñas jóvenes de zonas más bajas y más tempranas. El envero se produce del 1 al 12 de agosto. Como parte final del proceso, durante el mes de septiembre no se producen apenas precipitaciones especialmente en San Vicente y la vendimia da comienzo la última semana de septiembre, acabando la segunda semana de octubre.

Es durante el mes de septiembre cuando más se equilibran los estados fenológicos, siendo especialmente importante los 15 últimos días de vendimia, en los que la madurez fisiológica y fenológica se igualan. Posiblemente, ésta ha sido la clave de una añada tan atípica y difícil como la de 2017, conservar un estado sanitario óptimo hasta el final del ciclo y aprovechar los últimos días de maduración para que una vendimia más seleccionada que nunca y más tardía consiga una uva equilibrada y sin vegetales. Es decir, buscar el equilibrio entre no llegar a la sobre maduración ni sacar vegetales.

Se puede decir que los viñedos más viejos y equilibrados tanto de vegetación/producción como los que presentaban mejores equilibrios nutricionales, y producciones mas homogéneas han sido los que mejor han mantenido la calidad durante este difícil 2017.