



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

RESERVA ÚNICA -2017-



“Un tinto con un marcado carácter primario, muy aromático, con fruta madura y una buena estructura y acidez. Puro carácter”

Marcos Eguren

FINCA	Viñedos propios localizados en San Vicente de la Sonsierra DO. Calificada Rioja. Edición Limitada de 92 barricas, 26,912 botellas
VIÑEDOS	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 2016: 39 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: 16 al 18 de octubre de 2016
VARIEDAD	Tempranillo (97 %) y Graciano (3%) de viñedos de más de 30 años.
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 20 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO Barrica 24 meses en barrica bordelesa de roble francés (60 %) y americano (40 %). 15% de barrica nueva. Trasiegos cada cuatro meses. Embotellado en marzo de 2019. Selección de 20.180 litros para embotellar 26,912 botellas.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

Después de la vendimia de 2017 se producen muy pocas precipitaciones, hasta primeros de diciembre cayendo en forma de nieve y siguiendo con días de ligera lluvia. El 6 de enero se produce una gran nevada y a partir de esta fecha hasta finales de marzo caen abundantes precipitaciones, muchas de ellas en forma de nieve, recogándose a primeros de abril en torno a 360ml. Durante este mes se produce una ligera subida de las temperaturas iniciándose la brotación en la tercera semana y volviendo a llover durante varios días. Comienza mayo con temperaturas frías principalmente por la noche hasta el 12 de mayo cuando en algunas zonas más bajas hubo una ligera helada. A partir de este día, la temperatura sube habiendo un desarrollo vegetativo muy rápido, tanto que a finales de mayo en las zonas más tempranas se ven las primeras flores coincidiendo con un período de abundantes lluvias. A partir de la segunda mitad de junio suben las temperaturas, cesa la lluvia y el ciclo vegetativo se acelera, teniendo plena floración a mediados de junio y acabando ésta el 24 de junio.

El mes de julio comienza con tormentas y temperaturas más bajas de lo habitual apareciendo brotes de mildium, controlándose muy bien porque las temperaturas son frescas. A partir de mediados de julio comienza un periodo de tiempo seco y soleado.

A primeros de agosto comienza el verano desarrollándose con rapidez debido a las buenas temperaturas, siguiendo todo un mes de agosto e inicio de septiembre seco lo cual ayuda mucho al desarrollo de la viña y maduración de la uva. A mediados de septiembre tres días de lluvias ligeras provocan momentos de incertidumbre para la sanidad de la uva. Sin embargo, debido al cese de las lluvias, el proceso de maduración continua sano, equilibrado y el tamaño de la baya superior a los años anteriores. Octubre comienza con temperaturas dentro de la media anual y con ausencia total de lluvias.

La vendimia comienza el 8 de octubre para las variedades blancas (a excepción de Sauvignon Blanc y Tempranillo Blanco) y el 12 de octubre para las variedades tintas, siendo unas vendimias frescas, soleadas y secas.