



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

SIERRA CANTABRIA COLECCIÓN PRIVADA

-2018-

"La unión de la tradición y la modernidad".

Marcos Eguren

FINCA	Fincas Los Terreros y Jararte situadas en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja. DO. Calificada Rioja
VIÑEDOS	Extensión: 4 Has. 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 2018: 35 Hl./Ha. Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante doble cinta de selección. Fecha de la vendimia: 15 y 16 de octubre de 2018.
VARIEDAD ALC./VOL.	Tempranillo (100 %) de dos viñedos plantados en 1957 y 1959. 14,5%
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional, con dos vinificaciones: despallado (50%) y vinificación de racimos enteros (50%). 12 días de maceración con los hollejos. Remontados diarios, disminuyendo la frecuencia en los últimos días. Fermentación con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos y temperatura controlada (23º C). FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En bodega. ENVEJECIMIENTO Barrica: 16 meses en barrica nueva de 225 l, 50% roble francés, 50% roble americano.
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 periodo 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 envero 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.

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 90 Fax: (+34) 945 600 885

www.sierracantabria.com

