



SIERRA CANTABRIA CRIANZA

-2018-

"El clasicismo frutal del Tempranillo de la Sonsierra. Frutal y aromático, elegante y fresco, de tanino dulce, aterciopelado, que se muestra complejo y equilibrado"

Marcos Eguren

FINCA	Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra y Labastida 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	Rendimiento medio 2018: 31 Hls. /Ha.
VENDIMIA	Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 12 al 20 octubre de 2018.
VARIEDAD	Tempranillo 100%
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Tradicional con despalillado 100 %. Fermentación controlada entre 26 y 28° C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. Maceración con los hollejos durante 14 días, con dos remontados diarios al principio y un remontado ligero durante los nueve últimos días. ENVEJECIMIENTO: 14 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano. Edad de la barrica: máximo de tres vinos. Trasiegos regulares cada 6 meses.
ALÉRGENOS	Contiene sulfitos
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, recogiendo 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 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.



Dominio de Eguren, Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos de Sierra Cantabria, Viñedos de Párganos & Teso La Monja
Contacto: Viñedos de Párganos, S.L. - Ctra. de Navaridas, S/N - 01309-Párganos-Laguardía, España
Tel.: (+34) 945 60 05 90Fax: (+34) 945 600 885
info@sierracantabria.com, www.sierracantabria.com


VIÑEDOS Y BODEGAS
SIERRA CANTABRIA
DESDE 1870