



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

FINCA EL BOSQUE

-2018-

“Fruta madura, notas balsámicas, estructura y complejidad en un vino contundente, expresivo, con potencia perceptible pero sin aristas, redondo”

Marcos Eguren

FINCA	El Bosque, San Vicente de la Sonsierra, La Rioja DO. Calificada Rioja
VIÑEDOS	Superficie: 1,482 Has. Año de plantación: 1973. Plantación de alta densidad y en Espaldera (3.086 cepas por hectárea, 4.574 cepas en total). Suelo de tipo franco-arcilloso-arenoso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición. Sustentado sobre gravas, suelto, profundo y con abundancia de canto rodado en superficie. 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: 40 Hl./ Ha. Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega con despallado manual y selección rigurosa grano a grano. Fecha de la vendimia: 16 de octubre de 2018.
VARIEDAD	Tempranillo (100 %).
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa en frío a 8º C durante 5 días. FERMENTACIÓN: Fermentado en tino de roble francés a 28º C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. Pisado 2 veces al día durante los 8 primeros días de fermentación y 1 vez al día durante los 5 restantes. MACERACIÓN: Con hollejos durante 23 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica nueva de roble francés (95%) y centro europeo (5%). ENVEJECIMIENTO: Previsto de 18 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés y centroeuropeo.
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-Laguardía, España

Tel.: (+34) 945 600 590 Fax: (+34) 945 600 885

info@sierracantabria.com, www.sierracantabria.com

