

CLIMATOLOGÍA 2018

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, recogién-dose 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.

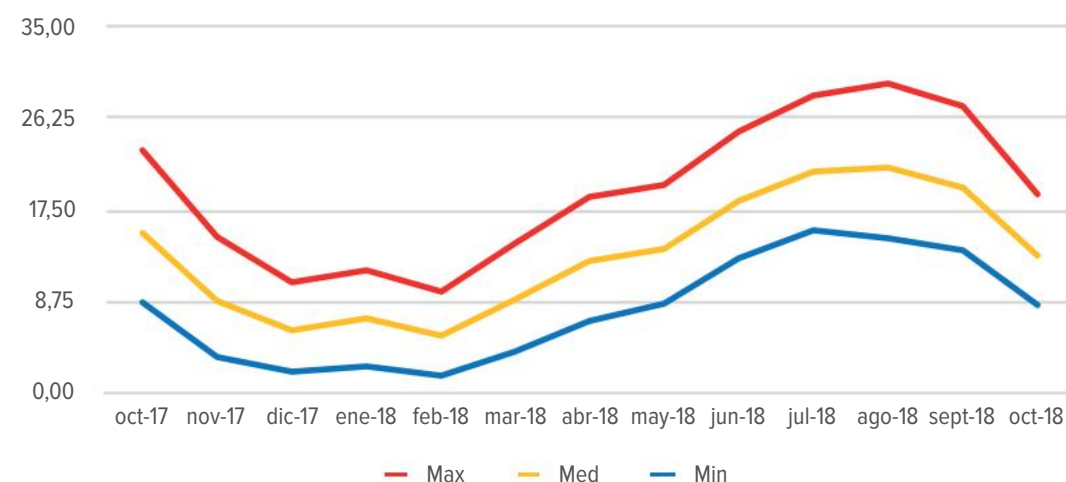
Comienza mayo con temperaturas frías principalmen-te por la noche hasta el 12 de mayo cuando en algunas zonas más bajas hubo una ligera helada. A partir de este día, la temperatura sube habiendo un desarrollo vegeta-tivo muy rápido, tanto que a finales de mayo en las zonas más tempranas se ven las primeras flores coincidiendo con un periodo de abundantes lluvias. A partir de la se-gunda mitad de junio suben las temperaturas, cesa la llu-via y el ciclo vegetativo se acelera, teniendo plena flora-ción a mediados de junio y acabando ésta el 24 de junio.

El mes de julio comienza con tormentas y temperatu-ras más bajas de lo habitual apareciendo brotes de mil-dium, 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 desarro-llándose 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 ma-duración 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 varie-dades blancas (a excepción de Sauvignon Blanc y Tem-pranillo Blanco) y el 12 de octubre para las variedades tintas, siendo unas vendimias frescas, soleadas y secas.

TEMPERATURAS 2017-2018



SIERRA CANTABRIA
MÁGICO
2018

SIERRA CANTABRIA MÁGICO 2018

MÁGICO. Def. Que tiene cualidades que lo hacen muy atractivo y cautivador porque es extraordinario dentro de los de su género.

El vino es un mundo de sensaciones y emociones que nos hacen viajar. Como riojanos, siempre buscamos vinos auténticos, con pureza y que expresen de donde vienen: el paisaje, la cultura, la tradición, los antepasados, la familia y las vivencias personales.

En este vino, Sierra Cantabria Mágico, se añan todas estas cualidades. Nos ha costado mucho llegar hasta un vino que nos cautivase, debido a que en Rioja hemos ido elaborando otros vinos de un sólo viñedo de una categoría impresionante. Después de años de trabajo e infinidad de pruebas, hay un viñedo que desde hace tiempo nos ha emocionado por su edad, diversidad, paisaje e incluso por su forma de transmitir esa fuerza, finura y pureza.

Todo esto hizo que comenzáramos a trabajar con este singular viñedo en exclusiva. Al principio separando las diferentes variedades y vinificando sólo el tempranillo. En estos ensayos, siempre nos dábamos cuenta que había un vino impactante pero no lo suficientemente cautivador.

En el año 2010, un año excepcional, trabajando en el propio viñedo pensamos que quizás elaborando todas las variedades en su conjunto podría tener una expresión extraordinaria y emocionarnos al igual que su entorno. Ya el primer año fue realmente sorprendente.

Como dice la definición para nosotros Sierra Cantabria Mágico tiene cualidades que lo hacen muy atractivo y cautivador porque es extraordinario dentro de los de su género.



EL VIÑEDO

Sierra Cantabria Mágico nace de un pequeño viñedo El Vardallo (también conocido como Las Sepulturas) de 1,18 hectáreas, situado en San Vicente de la Sonsierra.

Es un viñedo plantado e injertado después de la filoxera en el inicio del siglo XX con una amplia diversidad varietal tanto tinta como blanca. Entre las variedades tintas encontramos un 65 % Tempranillo, 20 % Garnacha, 2,5 % Graciano, 1 % Petit Bouschet y 1,1 % de otras variedades. Entre las variedades blancas contamos con un 4,4 % Calagraño, 3,2 % Turruntés y 2,8 % Viura.

El marco de plantación del viñedo es 1,70 m x 1,70 m. El suelo es areno limo arcilloso de fácil laboreo, ligeramente bajo en materia orgánica. Tiene una alta relación C/N que nos da muestras de una muy buena vida biológica y favorecedor de la solubilidad de los nutrientes. En el subsuelo a partir de 35-40 cm. aparece una capa arcillo limosa y de color más rojizo que mejora la retención de los nutrientes y el agua. En algunas pequeñas zonas a esta distancia aparece la roca madre.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

La vendimia se realiza el 25 de octubre de 2018 para todas las variedades a excepción de la garnacha que se realiza el día 29 de octubre de 2018, recogiendo 2.121 kg del conjunto de variedades y 848 kg de garnacha. Tras un despalillado a mano, grano a grano, se fermenta en dos tinós de madera el conjunto de variedades y en otro tino de madera la garnacha, respetando así sus diferencias. La maceración prefermentativa dura 5 días a 8°C de temperatura. La maceración con los hollejos dura 21 días para el conjunto de variedades y 16 días para la garnacha.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés. El conjunto de variedades se fermenta en una bodega de 500 l y cuatro barricas de 225 l, y la garnacha en una bodega de 500 l.

La fecha de salida al mercado prevista es a principios del año 2021.

