



SIERRA CANTABRIA CRIANZA

-2019-

"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 VENDIMIA	Rendimiento medio 2019: 30 Hls./Ha. 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 22 al 30 de Octubre de 2019
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 18 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:

Comienza el ciclo del 2019 con un otoño de precipitaciones dentro de lo normal llegándose a acumular hasta primeros de diciembre unos 150l por metro cuadrado, ligeramente inferior a la media. El invierno se desarrolla frío y con precipitaciones dentro de lo normal acumulándose en los meses de diciembre, enero y febrero. Marzo comienza extremadamente seco y frío. Abril con temperaturas frescas iniciándose la brotación los primeros días del mes. La noche del 12 al 13 de abril bajan las temperaturas por debajo de cero grados causando daño por hielo en algunos viñedos de forma irregular, siendo de mayor importancia en la zona de Párganos. Final de abril con varios días de lluvia acumulándose unos 70L. durante este mes. Inicio del mes de mayo con algunas noches próximas al cero grado y especialmente la noche del día 5 que vuelve a ocasionar pequeños danos sobre todo en las zonas más altas.

La floración comienza la última semana de mayo en las zonas más tempranas y primeros de junio en las zonas de más altitud con un tiempo variable, seco y frío dando lugar a una fecundación irregular y lenta por lo que el número de bayas por racimo es inferior a un año normal. A mediados de junio suben las temperaturas dando lugar a un desarrollo vegetativo importante ayudando a terminar la fecundación. Final de junio con temperaturas altas y algunos días de tormenta especialmente el día 28 que cae en algunas zonas granizo con mucha agua, provocando algún daño no especialmente considerable.

Inicio del verano la última semana de julio en las zonas tempranas y primeros de agosto en zonas más tardías. No se producen precipitaciones de importancia hasta finales de julio llegándose a acumular 24L. en San Vicente y unos 15L. en Párganos. Un mes de agosto soleado y seco y, sin embargo, debido a la poca producción y equilibrio en la distribución de la lluvia hace que el viñedo este en un estado excepcional sin ningún síntoma de sequía acelerándose la maduración de la uva. Inicio del mes de septiembre soleado y con grandes expectativas de calidad por una baja producción y una sanidad muy importante. Lluvias abundantes durante las últimas semanas de septiembre, llegándose a acumular de 40 a 60L., dependiendo de las zonas, provocan gran incertidumbre y riesgo de botrytis que, sin embargo, no llega a desarrollarse. Inicio de vendimia muy temprano para las variedades blancas que se realiza entre los días 14 y 23 de septiembre con una sanidad muy buena, una alta acidez y muy buena maduración aromática. La maduración de las uvas tintas se ralentiza un poco con las bajadas de temperatura a finales de septiembre comenzando los primeros días de octubre. En conclusión, una vendimia en general corta con tamaños de bayas pequeños van a dar vinos muy bien estructurados con una acidez superior a los años precedentes y una calidad aromática muy importante.

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-Laguardia, España
Tel.: (+34) 945 60 05 90Fax: (+34) 945 600 885
info@sierracantabria.com, www.sierracantabria.com


VINEDOS Y BODEGAS
SIERRA CANTABRIA
DESDE 1870