



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

SIERRA CANTABRIA CUVÉE -2019-



Un tinto con un marcado carácter primario, muy aromático, arropado por una crianza corta que le dota de elegancia en su evolución sin perder la frescura y la vivacidad

Marcos Eguren

FINCA	La Llana situada en Labastida DO. Calificada Rioja
VIÑEDOS	Extensión: 10Has. Suelo Franco Arenoso con restos de grava y canto rodado. Abono orgánico con periodicidad bianual. Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al <i>terroir</i> 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. Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 6 al 9 de octubre 2019.
VARIEDAD	Tempranillo (100 %).
ELABORACIÓN	FERMENTACIÓN: Elaboración tradicional, 100 % despallado. Fermentación alcohólica con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura entre 28 y 30 ° C. MACERACIÓN: con los hollejos durante 16 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO: Barrica 12 meses en barrica bordelesa de roble francés, con 40% de barrica nueva, desde noviembre de 2019. Trasiegos cada cuatro meses.
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. 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. 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 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.

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.