



BLANCO

-2020-

"Un vino fresco y expresivo que refleja la identidad de la Sonsierra Riojana"

Marcos Eguren

FINCA	Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra DO. Calificada Rioja.
VIÑEDOS	Abono orgánico con periodicidad bianual. 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 2020: 40 Hls./ Ha. Sauvignon Blanc, 40Hls./Ha Viura, 45Hls./ Ha. Tempranillo Blanco, 15Hls./ Ha. Malvasía y 25Hls./ Ha. Maturana. Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante mes de selección.
VENDIMIA	Fecha de la vendimia: Las variedades Sauvignon Blanc y Tempranillo Blanco 21 de septiembre de 2021. El resto de variedades el 25 de septiembre de 2020.
VARIEDAD	Sauvignon Blanc (35%), Viura (20%), Tempranillo Blanco (35%), Malvasía (5%) y Maturana (5%)
ELABORACIÓN	MACERACIÓN: En frío, durante 10 horas. DEFANGADO: Estático. FERMENTACIÓN: La variedad Sauvignon Blanc 50% en bodega de roble francés de un vino y 50% en bodega de dos vinos (zona Vosgues) con tostado tipo Borgoña Medio-Largo durante 2 meses. Las variedades Viura, Tempranillo Blanco, Malvasía y Maturana en acero inoxidable. Temperatura controlada entre 14º y 16º C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos.
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA:

Inicia el ciclo anual con abundantes lluvias en noviembre y diciembre, acumulándose importantes reservas hídricas de hasta 200 L/m².

Enero y febrero 2020 traen temperaturas suaves y son relativamente secos. En marzo se produce una bajada de temperaturas y un aumento de las lluvias alcanzándose casi los 100 L/m². La brotación se inicia a mediados de marzo en las zonas más tempranas y a final de mes en las zonas tardías. Las bajas temperaturas ralentizan el ciclo vegetativo, pero aun así se observa en líneas generales un adelanto en el viñedo de aproximadamente dos semanas.

Abril trae temperaturas suaves y lluvias por debajo de lo normal que van provocando un buen desarrollo vegetativo, mostrándose la viña con esplendor y gran sanidad. Mayo también con temperaturas suaves y precipitaciones dentro de la media. Persiste el buen estado sanitario del viñedo y se sigue viendo el adelanto del ciclo vegetativo al inicio de floración. A finales de mayo en las zonas tempranas observamos flor y en la primera semana de junio prácticamente habían terminado la floración en casi toda La Rioja. Tormentas casuales durante varios días provocan ataques de mildiu muy fuertes y difícilmente controlables. Nos vemos obligados a realizar muchos más tratamientos de los que acostumbramos, pero por supuesto respetamos nuestra convicción de una viticultura sana y responsable. Hay una pérdida aproximada (dependiendo del viñedo) de entre 20 - 40% de los racimos fecundados. A finales de junio van desapareciendo las tormentas lo que ayuda mucho a sanear la planta. Las temperaturas suaves que difícilmente alcanzan los 30º provocan un engrosamiento del racimo lento y fructífero, observándose el inicio de envero a partir del día 20 de julio. Agosto se presenta con temperaturas ligeramente inferiores a la media climática de los últimos 10 años. Disfrutamos de días secos y soleados hasta finales de mes y después se producen varias tormentas de lluvia y algo de granizo que no afectan (salvo alguna excepción) a los racimos, pero sí a la vegetación. Septiembre se inicia con gran incertidumbre y miedo de que continúen las lluvias ya que el riesgo de botrytis es grande. Ligeras lluvias los primeros días, pero después el tiempo se va asentando y observamos una maduración casi completa. Tenemos una uva sana, con buena madurez y un incremento en el tamaño del grano de uva que compensa la producción a pesar de la pérdida por mildiu. La vendimia comienza el 21 de septiembre y se desarrolla sin lluvia exceptuando el fin de semana del 1 de octubre, que llovió en torno a 9 L/m² teniendo que parar la vendimia durante dos días.

El desenlace de esta añada es una cosecha sana, con buen tamaño de uva y un rendimiento ligeramente superior al de un año normal, lo que darán lugar a vinos aromáticos con buena acidez total, grado ligeramente inferior al de un año normal y vinos de gran equilibrio.



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 90 Fax: (+34) 945 600 885

info@sierracantabria.com, www.sierracantabria.com

