



Esta botella de **Sierra Cantabria Mágico** es **única, inimitable, auténtica e irrepetible.**

Hemos integrado el **sello Prooftag** con el fin de **garantizar la autenticidad de nuestras mejores joyas**, que consta de un código burbuja único e irreproducible asociado a esta singular botella, su huella.

Para ampliar la información sobre **Sierra Cantabria Mágico** y su sello de autenticidad, **escanea el código QR.**

Botella nº de botellas

*Tel.: 0034 945 600 590
info@sierracantabria.com
www.sierracantabria.com*

Marcos Eguren

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



M Á G I C O
2020

Esta botella de **Sierra Cantabria Mágico** es **única, inimitable, auténtica e irrepetible.**

Hemos integrado el **sello Prooftag** con el fin de **garantizar la autenticidad de nuestras mejores joyas**, que consta de un código burbuja único e irreproducible asociado a esta singular botella, su huella.

Para ampliar la información sobre **Sierra Cantabria Mágico** y su sello de autenticidad, **escanea el código QR.**

Botella nº de botellas

*Tel.: 0034 945 600 590
info@sierracantabria.com
www.sierracantabria.com*

Marcos Eguren

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



SIERRA CANTABRIA MÁGICO 2020

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 aúnan 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, trabajando en el propio viñedo, pensamos que quizás, elaborando todas las variedades en conjunto podría tener una expresión extraordinaria y emocionarnos al igual que su entorno. Efectivamente así fue, y continua año tras año, dando un resultado 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×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 de 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 realizó el 1 de octubre de 2020 para todas las variedades a excepción de la garnacha que se realizó el día 6 de octubre de 2020, recogiendo 2.280 kg del conjunto de variedades y 890 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 duró 4 días a 8°C de temperatura. La maceración con los hollejos duró 20 días para el conjunto de variedades y 27 días para la garnacha.

La fermentación maloláctica se realizó en barricas nuevas de roble francés, el conjunto de variedades en una barrica de 500 l y cuatro barricas de 225 l, y la garnacha en una barrica de 500 l.

La fecha de salida al mercado prevista es a principios del año 2023.

