



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

F F F F F F F F F F

-2021-

"Fruta madura, notas balsámicas, estructura y complejidad en un vino contundente, expresivo, con potencia perceptible pero sin aristas, redondo"

Marcos Eguren

FINCA

El Bosque, San Vicente de la Sonsierra, La Rioja
DO. Calificada Rioja

VIÑEDOS

Superficie: 1,482 Has. Año de plantación: 1973. Plantación de alta densidad y en Espaldera (3.086 cepas por hectárea, 4.574 cepas en total). Suelo de tipo franco-arcilloso-arenoso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición. Sustentado sobre gravas, suelto, profundo y con abundancia de canto rodado en superficie. 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 2021: 32 Hl./Ha.
Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega con despalillado manual y selección rigurosa grano a grano.
Fecha de la vendimia: 7 de Octubre de 2021.

VARIEDAD

Tempranillo (100 %).

ELABORACIÓN

VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa en frío a 8º C durante 5 días.
FERMENTACIÓN: Fermentado en tino de roble francés a 28º C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. Pisado 2 veces al día durante los 8 primeros días de fermentación y 1 vez al día durante los 5 restantes.
MACERACIÓN: Con hollejos durante 19 días.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica nueva de roble francés (95%) y centro europeo (5%).
ENVEJECIMIENTO: 18 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés y centroeuropeo.

ENÓLOGO

Marcos Eguren



AÑADA:

El final del otoño y el inicio del invierno se presenta con lluvias abundantes en San Vicente y Párganos llegando a acumular, hasta fin de año, unos 160L/m2. El inicio del 2021 con temperaturas bajas y una gran cantidad de precipitaciones (también en forma de nieve) (Filomena), dando lugar a una acumulación muy importante de agua en el suelo y provocando una densificación y nitrificación de este, muy beneficioso para la viña.

Inicio del mes de marzo seco y de temperaturas suaves que provocan el primer lloro de la viña.

Comienzo de la brotación a primeros de abril, con temperaturas ligeramente frescas y produciendo poco desarrollo vegetativo. Ligeras heladas en los días 14 y 17 de abril, que provocan daños de pequeña consideración y variables dependiendo de las parcelas.

En abril las lluvias fueron inferiores a la media habitual.

El inicio de mayo fue seco y de temperaturas muy suaves, por debajo de lo habitual.

Al final de la primavera (primeros días de junio) se llega a producir floración sobre el 12 de junio. Es un periodo de precipitaciones que llegaron a alcanzar, en este mes, los 90 l/m2. Esto provoca ligeros corrimientos de flor (es decir, cuajados irregulares) dando la impresión de que iba a ser una cosecha corta.

Durante mediados de junio, se dan algunas tormentas de pedrisco que no producen grandes daños, pero si limitan la cosecha.

Comienzan dos meses de ausencia total de lluvias (julio y agosto) llueve 0 l/m2. En las primeras semanas de septiembre, las temperaturas superan la media, llegando a 38ºC.

Los días del 14 al 18 de septiembre se dan lluvias, con cantidades variables, dependiendo de las zonas, provocando una incertidumbre alarmante, respecto a la sanidad y el periodo final de maduración.

Estas lluvias de septiembre aumentan ligeramente el tamaño de grano y del racimo que seguido de unas bajas temperaturas, así como tiempo soleado, van a provocar un rápido final de maduración y eliminando el riesgo de botritis, esto hace equilibrar mucho la maduración fisiológica, fenólica y aromática.

Comienzo de la vendimia en variedades blancas el 1-2 de octubre y las tintas el 5 de octubre obteniendo uvas de una acidez total ligeramente superior a un año normal y una maduración fenólica espectacular.

