



VIÑEDOS Y BODEGAS

SIERRA CANTABRIA

· DESDE 1870 ·

SIERRA CANTABRIA
MÁGICO
2021

SIERRA CANTABRIA MÁGICO 2021

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, un año excepcional, trabajando en el propio viñedo pensamos que quizás elaborando todas las variedades en su conjunto podría tener una expresión extraordinaria y emocionarnos al igual que su entorno. Ya el primer año fue realmente 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 % Gamacha, 2,5 % Graciano, 1% Petit Bouschet y 1,1% de otras variedades. Entre las variedades blancas contamos con un 4,4% Calagraño, 3,2 % Turrutés y 2,8 % Viura.

El marco de plantación del viñedo es 1.70m x 1.70m. 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 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 de tempranillo y resto de variedades se realiza el 12 de octubre de 2021 a excepción de la gamacha que se realiza el 21 de octubre de 2021, recogiendo 1.870kg del conjunto de variedades y 915kg de gamacha. Tras un despalillado a mano, grano a grano, se fermenta en dos tinos de madera el conjunto de variedades y en otro tino de madera la gamacha, respetando así sus diferencias. La maceración prefermentativa dura 5 días a 8°C de temperatura. La maceración con los hollejos dura 21 días para el conjunto de variedades y 30 días para la gamacha.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés. El conjunto de variedades se fermenta en dos barricas de 500 l y una más de 225 l. La gamacha fermenta en una barrica de 500 l.

La fecha de salida al mercado prevista en la primera mitad del año 2024.

CLIMATOLOGÍA 2021

El final del otoño y el inicio del invierno se presenta con lluvias abundantes en San Vicente y Párganos llegándose 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 38°C.

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.

