



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

ORGANZA

-2021-

“Es el reto de un gran blanco de guarda en Rioja, con mineralidad marcada, complejidad, frescor, delicadeza, vitalidad y elegancia, que se desarrolla a lo largo de los años”

Marcos Eguren

FINCA	Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja 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 medio 2021: 30 Hls./Ha.
RENDIMIENTO VENDIMIA	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. Fecha de la vendimia: 5 de octubre de 2021.
VARIEDAD	Viura (45 %), Malvasía (25 %) y Garnacha Blanca (30%)
ELABORACIÓN	MACERACIÓN: En frío, durante 12 horas. DESFANGADO: Estático. FERMENTACIÓN: En barrica nueva de roble francés (zona Vosges) con tostado tipo Borgoña Medio-Largo. Temperatura controlada entre 14º y 16º C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. MADURADO Y ENVEJECIMIENTO: Crianza total en barrica de 11 meses, en presencia de lías finas, realizando dos batonnages por semana (puesta en suspensión de las lías) durante los seis primeros meses.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

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 desifeción 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.