



## XF - SIERRA CANTABRIA

-2021-



*"Un vino vibrante, floral y lleno de emoción que nace de la complicidad forjada entre dos familias con larga tradición vinícola, una invitación a disfrutar de un estilo de vida mediterráneo, optimista y apasionado."*

*Xandra Falcó  
Marquesa de Mirabel*

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINCA                   | <b>Viñedos propios situados en el entorno de San Vicente de la Sonsierra</b><br>DO. Calificada Rioja.                                                                                                                                                                                                            |
| VIÑEDOS                 | 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<br>VENDIMIA | <b>Rendimiento medio 2021:</b> 31,5 Hl./Ha.<br>Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección.<br><b>Fecha de la vendimia:</b> del 28 de septiembre y el 2 de Octubre de 2021 |
| VARIEDAD                | Garnacha (35%), Sauvignon Blanc (30%), Viura (20%), Maturana (7%) y Tempranillo (8%).                                                                                                                                                                                                                            |
| ELABORACIÓN             | MACERACIÓN: De todas las variedades blancas durante 2 días y posterior incorporación del mosto de tinto para permanecer con hollejos durante 72 horas.<br>FERMENTACIÓN: Controlada a 16 °C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos.<br>ESTABILIZADO: Por frío                            |
| 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 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.

El comienzo 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 importancia 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. De julio a 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 el tamaño de grano y del racimo, y 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 variantes 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.



**Dominio de Eguren, Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos Sierra Cantabria, Viñedos de Párganos & Teso La Monja**  
Contact: Viñedos de Párganos, S.L. - Ctra. de Navaridas, S/N - 01309-Párganos-Laguardia, Spain  
Tel.: (+34) 945 60 05 90 Fax: (+34) 945 600 885  
[www.sierracantabria.com](http://www.sierracantabria.com)

  
VIÑEDOS Y BODEGAS  
**SIERRA CANTABRIA**  
ESTADO 1979