VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

AMANCIO

-2016-

"Un viñedo emblemático de la familia con toda su complejidad y elegancia y un homenaje a mi bisabuelo, que tenía una visión muy moderna y hasta lúdica del trabajo en el campo"

Marcos Eguren



FINCA	**Viñedo propio localizado en el término de "La Veguilla", dentro del municipio de San Vicente de la Sonsierra, La Rioja.** DO. Calificada Rioja
VIÑEDOS	Extensión: 16,5 hectáreas. Altitud: 490 metros. Orientación: Sur-Sureste. Suelo: Arcillo-calcáreo con zonas de canto rodado fino en superficie. Edad: entre 20 y 35 años. Tipo de poda: Poda corta en vaso y en espaldera. Densidad de plantación: 4.000 cepas por hectárea. 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	**Rendimiento medio 2016**: 34 Hls. /Ha.
VENDIMIA	Vendimia: manual en cajas. Rigurosa selección, en un viñedo de cualidades excepcionales y de muy baja producción total y exclusivamente, de aquellos racimos que se acercan a la perfección en cuanto a estructura, sanidad y madurez, suponiendo apenas entre un 8% y un 10 % del total de los racimos. **Fecha de la vendimia:** 8 y 9 de octubre de 2016.
VARIEDAD	Tempranillo (100 %).
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Despalillado manual y selección rigurosa grano a grano. Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días. FERMENTACIÓN: Fermentado en barricas de roble francés de 5 hectolitros y en 2 depósitos de roble francés de 10 hectolitros. Pisado dos veces al día durante los 6 primeros días. Fermentación con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. Tiempo total de maceración con hollejos: 23 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica nueva de roble francés. ENVEJECIMIENTO PREVISTO: 24 meses en una nueva barrica bordelesa de roble francés. Trasiegos cada 4 meses.
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA:

Final de otoño y principio de invierno con temperaturas suaves y poca lluvia. A mediados de enero comienza un período frío y muy lluvioso llegándose a acumular hasta finales de marzo unos 470 l/m² de agua.

El mes de abril se inicia con temperaturas frías por lo que se retrasa la brotación, la cual se inicia el 14 de abril. Las lluvias del mes de mayo son inferiores a lo normal acumulándose 40 l/m² y manteniéndose temperaturas suaves lo cual ocasiona que la vegetación se vaya desarrollando muy despacio.

El mes de junio seco y con temperaturas normales de la época propicia un buen desarrollo vegetativo apreciándose las primeras flores a mediados de mes y desarrollando el período de fecundación entre el 16 y 25 de junio siendo una fecundación casi perfecta.

Durante el mes de agosto las temperaturas medias un poco superiores a las normales, y en algunos momentos las temperaturas mínimas muy bajas que provocan que se inicie el envero el 5 de agosto. En esta época se realiza la primera vendimia en verde.

Comienza septiembre seco y caluroso con temperaturas por encima de la media llegando en algunos momentos hasta 36ºC que hacen que la viña muestre los primeros síntomas de stress hídrico, se ralentice un poco el ciclo vegetativo comenzando el período de maduración lentamente. A mediados de mes las temperaturas se suavizan y tres días de lluvia (16, 17 y 18 de septiembre) acumulan unos 30 l/m², esto cambia un poco toda la perspectiva de cosecha, sobre todo en cuanto a calidad y cantidad, permitiendo que el proceso de maduración continúe con una planta en perfecto equilibrio y la cantidad aumente sensiblemente.

El mes de octubre comienza seco, soleado y con temperaturas habituales de la época ausencia de lluvias llegándose a una perfecta madurez en los viñedos más tempranos (entre el 5 y 7 de octubre) que es cuando comienza la vendimia de tinto con una sanidad de uva espectacular y una madurez que pocos años se recuerda.

Dominio de Eguren, Viñedos Sierra Cantabria, Sierra Cantabria , Señorío de San Vicente, Viñedos de Páganos & Teso La Monja
Contacto: Viñedos de Páganos, S.L. - Ctra. de Navaridas, S/N – 01309-Páganos-Laguardia, España
Tel.: (+34) 945 60 05 90Fax: (+34) 945 600 885
info@sierracantabria.com, www.sierracantabria.com