SIERRA CANTABRIA RESERVA

-2008-

"Frescor y elegancia con carácter. Expresión de fruta roja, tanino perceptible pero maduro, con buena acidez y estructura, carácter y expresividad"

Marcos Eguren



FINCA	**Fincas propias en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja** 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	**Rendimiento medio 2008:** 31Hls. /Ha.
VENDIMIA	Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una mesa de selección. **Fecha de la vendimia:** segunda semana de octubre de 2008.
VARIEDAD	Tempranillo (100%) Tempranillo de viñedos de más de 30 años.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional despalillado (100 %). Fermentación alcohólica durante 8 días con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos y control de temperatura entre 28ºC y 30 ºC. Maceración post-fermentativa con los hollejos durante 14 días. Remontados dos veces al día hasta terminar la fermentación. Durante la maceración, se disminuye la frecuencia de remontados según avanza el proceso, para evitar la extracción de caracteres vegetales y amargos. ENVEJECIMIENTO: En barrica de roble francés (50%) y americano (50%) de 225 l. durante 18 meses. Edad de la barrica: 20 % nueva, 80 % máximo de 3 vinos. Trasiegos cada 4 meses. Botella: Embotellado sin filtrar en enero de 2011.
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA:

El ciclo de la vid comienza con un periodo muy seco, la presencia de días de lluvia es prácticamente nula durante todos los meses del invierno, alternancia de días con temperaturas suaves con otros con fuertes heladas y temperaturas de hasta -6,5 ºC. No es hasta la llegada del mes de marzo cuando ligeramente en la primera quincena, y en mayor medida en la segunda, llegan las precipitaciones, incluso en forma de nieve, dejando en el suelo un aporte de agua mayor que todos los meses anteriores. Comienza la primavera y con ella hay un aumento de las temperaturas, a finales del mes de abril las temperaturas ya rondan los 20 ºC.

El mes de mayo comenzó con temperaturas que rondaban los 23ºC, pero fue a partir de la 2ª semana cuando comenzaron a producirse precipitaciones casi todos los días que provocaron que el ciclo vegetativo se aminorara siendo el mes de mayo con mas precipitaciones de los últimos 50 años (160 l/m2).

No fue hasta la 2ª quincena del mes de junio cuando las temperaturas aumentan y se acercan a valores máximos en torno a 25-30 ºC, las lluvias desaparecen comenzando ya un clima veraniego. Los meses de julio y agosto se caracterizan por tener temperaturas cercanas a los 30ºC, y apenas 40 l de lluvia en ambos meses por lo que la uva llegaba al envero en perfectas condiciones. En el mes de septiembre las temperaturas comienzan a descender rondando los 23ºC, apenas se suceden días de lluvia por lo que la uva llega a la fecha de vendimia con una excelente sanidad. La vendimia comienza el día 13 de octubre y las temperaturas comienzan a descender, es justo en el momento del fin de la vendimia cuando se producen heladas al amanecer y llega un temporal de lluvia que permanecerá varios días.

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