SIERRA CANTABRIA GRAN RESERVA

-2005-

"El equilibrio de la madurez y la frutosidad de la Sonsierra Riojana.
Aroma elegante, sabroso en boca con fruta roja y taninos sedosos y maduros"

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 2005:** 30 Hls. /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:** primera semana de octubre de 2005.
VARIEDAD	Tempranillo (98 %) y Graciano (2 %) procedentes de viñedos de más de 30 años.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional despalillado (100 %) Fermentación alcohólica durante 9 días con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura de 28 a 32 º C. Maceración post-fermentativa con los hollejos durante 14 días. Dos remontados diarios 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 americano de 225 l. durante 24 meses (25 % barrica nueva, 75 % barrica máximo de 3 vinos). Trasiegos cada 4 meses el primer año y cada 6 el segundo. Botella: Embotellado sin filtrar en enero de 2008.
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA:

Invierno frío con precipitaciones abundantes en forma de nieve que favorecen la acumulación de reservas hídricas suficientes para todo el ciclo vegetativo. Un inicio de la primavera algo fresco ocasiona un retraso en la brotación, que se inicia a primeros de mayo mostrando una fertilidad satisfactoria. Posteriormente mejoran las condiciones climáticas que se pueden considerar como ideales (temperatura ambiente y humedad en el suelo) permitiendo un desarrollo de la vegetación más acelerado y corregir en gran parte el retraso vegetativo anterior. Lluvias intermitentes a mediados de mayo y principio de junio favorecen un desarrollo idóneo. Durante todo el ciclo vegetativo restante desaparecen totalmente las lluvias dando lugar a una ausencia absoluta de enfermedades y a una sanidad excepcional en el fruto. El envero comienza a principios de agosto y se desarrolla de forma muy rápida. Al final de agosto se produce un importante contraste térmico (días cálidos y soleados y noches frescas) que provoca una aceleración de la maduración y una acumulación muy importante en la uva de los compuestos fenólicos. Durante la segunda semana de septiembre se produce una bajada acusada de las temperaturas que conlleva una parada en la maduración.

Inicio de la vendimia durante la última semana de septiembre con unos 15 días de adelanto sobre lo normal, en unas condiciones climáticas excepcionales y recogiendo unos racimos espectaculares en cuanto a madurez, sanidad y presencia que dan lugar a vinos de estructura, elegancia y equilibrio extraordinarios. A partir del 12 de octubre y a falta de vendimiar un 10 % de la cosecha se producen precipitaciones (unos 80 litros/m^2) provocando una calidad de mostos con diferencia significativa del grueso de la vendimia.

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