VIÑEDOS DE PÁGANOS

EL PUNTIDO

- 2011-

"La mineralidad del tempranillo en una zona límite de cultivo"

Marcos Eguren



FINCA	El Puntido, Páganos-Laguardia (Rioja Alavesa). 25 has. de viñedo plantado en 1975.
VIÑEDOS	Superficie: 25 has. Altitud: 600 m. Suelo de tipo franco-arcilloso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición. Año de plantación: 1975. Plantación de alta densidad y en Espaldera (3.367 cepas por hectárea, 84.175 cepas en total). Abono orgánico con periodicidad bianual. Cultivo del viñedo respetuoso con el entorno y el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.
RENDIMIENTO	**Rendimiento medio:** 28 Hls./ Ha. 4,100 kilos por hectárea
VENDIMIA	**Vendimia**: Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante doble mesa de selección. **Fecha de la vendimia**: del 9 al 12 de Octubre de 2011.
VARIEDAD	Tempranillo 100 %
ELABORACIÓN	Elaboración tradicional 100 % despalillado. Maceración pre-fermentativa durante 5 días a 6 º C. de temperatura, realizando remontados suaves y con ligera aireación durante esta fase. Fermentación alcohólica: 8 días con control de temperatura entre 28 y 30º C., realizando 2 ó 3 remontados diarios en su primera fase y terminando con un remontado. Maceración post-fermentativa: Durante 8 días. Descubado directamente a barrica nueva de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica. Envejecimiento durante 16 meses en barrica nueva de roble francés.
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA:

Final de otoño suave y moderadamente lluvioso, al que le sigue un invierno con temperaturas suaves y seco, destacando la ausencia de nevadas y la escasa cantidad de lluvias a lo largo de todo este periodo, dejando un pequeño aporte hídrico en la reserva del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Tras un lluvioso inicio del mes de marzo, la primavera comienza con un aumento de las temperaturas y algunas lluvias, provocando un rápido desarrollo de las yemas y un adelanto en el ciclo vegetativo, alcanzando el 8 de abril la brotación de las yemas o estado de punta verde. Destacar la ausencia de heladas de primavera en el mes de abril más cálido de los últimos años. Las lluvias de finales de abril, junto con el aumento de temperaturas de mayo, sobretodo en la 2ª quincena, hace que el desarrollo del viñedo sea rápido y lleguemos a la floración en los últimos días del mes de mayo, produciéndose algunos días después un correcto cuajado. Los primeros días de junio son suaves, continuando caluroso y seco, para comenzar tras este un mes de julio sin temperaturas elevadas y frío en las mañanas, siendo este el mes de julio más frío de las últimas décadas. En los últimos días de julio comienza el envero, alcanzando el pleno envero en la primera semana de Agosto. Agosto y septiembre son muy cálidos y secos en general, observándose algunos síntomas de stress hídrico en los viñedos más pobres, dada la ausencia de lluvias y altas temperaturas en esta época, pero conservando una buena superficie foliar en nuestros viñedos. La vendimia se produce a finales de septiembre para las variedades blancas y en los primeros días de octubre para las variedades tintas, con una excelente sanidad y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática, destacando un importante descenso en la producción.

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
www.sierracantabria.com

VIÑEDOS Y BODEGAS DESDE 1870 SIERRA CANTABRIA