

LIBRO DE CATAS

Restaurante del Chalet
Deportivo del RACE
MADRID

D.O.Ca. RIOJA



Sierra Cantabria



VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA



SEÑORIO DE SAN VICENTE



VIÑEDOS DE PÁGANOS

D.O. TORO



TESO LA MONJA

VINOS DE LA TIERRA



DOMINIO DE EGUREN



ANTE TODO SOMOS AGRICULTORES

Cinco generaciones de viticultores con raíces en San Vicente de la Sonsierra han tejido una larga historia de complicidad entre el hombre y la viña para extraer las virtudes de una **variedad única**, el **Tempranillo**, aplicando todos los esfuerzos necesarios para transmitir su expresividad en unos vinos singulares.

Marcos y Miguel Eguren encabezan un proyecto vitícola a la búsqueda de vinos que evoquen el viñedo, de una gran versatilidad y marcada personalidad.

Vinos que se adscriben a los **nuevos clásicos: vinos que perduran en el tiempo, que aúnan fruta, potencia y estructura con elegancia, fresca y sutileza.**

Sierra Cantabria, Viñedos Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente y Viñedos de Párganos constituyen sus proyectos en la DOPa. Rioja, a los que hay que sumar su presencia en Toro con la bodega **Teso La Monja y Dominio de Eguren** para los vinos procedentes de viñedos de las principales zonas vinícolas españolas.





COMPLICIDAD CON LA TIERRA

Trabajamos respetando los ritmos de la naturaleza, de acuerdo con la observación e influencia de los astros, cuando nos dictan el momento óptimo para realizar los trabajos en el campo, para **crear una conexión íntima del viñedo con su entorno.**

Aplicamos una **gestión eficiente del viñedo**, con recursos propios, respetando su equilibrio natural y atendiendo a su autorregulación.

Cuidamos y potenciamos la vida en el suelo y en el entorno para fomentar la presencia de microorganismos que interactúen con el suelo y con la planta.

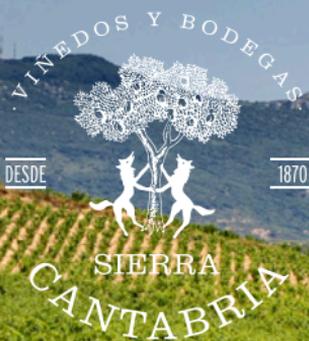
Utilizamos los niveles apropiados de **materia orgánica y propiciamos una sana actividad microbial en el suelo.** Esparcimos nuestro propio compost -basado en estiércol de oveja- y seguimos un



protocolo nutricional, buscando el equilibrio controlado en diferentes puntos del ciclo vegetativo, tomando muestras de limbos, hojas, bayas y hierba para analizar la asimilación y equilibrio de los nutrientes en la planta y en la baya.

Un viñedo sano que crece en un suelo sano está mejor preparado, por medios naturales, para resistir plagas y enfermedades. Si el tratamiento es necesario, se aplican soluciones naturales, de contacto, respetuosas con la planta y el entorno.

El objetivo es conseguir la **máxima sanidad y vida del suelo y de la planta para obtener un vino saludable, honesto, genuinamente distintivo, de la máxima pureza e identificación con el viñedo.**



CATA DE
VIÑEDOS Y BODEGAS
SIERRA CANTABRIA

**RESTAURANTE DEL
CHALET DEPORTIVO**

Madrid

31 DE MAYO DE 2019





Sierra Cantabria **CRIANZA 2015**

FINCA

Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra y Labastida.

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 2015: 35 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: del 15 al 25 de septiembre de 2015.

VARIEDAD

Tempranillo 100 %.

ELABORACIÓN

VINIFICACIÓN: Tradicional con despalillado 100 %. Fermentación controlada entre 26 y 28° C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. Maceración con los hollejos durante 15 días, con dos remontados diarios al principio y un remontado ligero durante los diez últimos días.

ENVEJECIMIENTO: Barrica: 14 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano.

Edad de la barrica: máximo de tres vinos. Trasiegos regulares cada 6 meses.

NOTAS





Sierra Cantabria **GARNACHA 2015**

FINCA

Viñedos viejos propios, desde 1927, situados en el entorno de San Vicente de la Sonsierra.

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 2015: 29,5 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: 11 de octubre de 2015.

VARIEDAD

Garnacha 100%. Variedad de ciclo vegetativo largo, de expresión muy Atlántica en la zona de la Sonsierra, que en los años de buena maduración aporta identidad, complejidad y elegancia, manifestándose como un vino frutal, fresco, expresivo y equilibrado.

ELABORACIÓN

VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional, 100% despalillado. 18 días de maceración con los hollejos. Remontados diarios, al principio enérgicos y disminuyendo la frecuencia en los últimos días.

Fermentación con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos y temperatura controlada (26° C).

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

ENVEJECIMIENTO Barrica: 14 meses en barrica de roble francés, 15% nueva y 85% barrica de un año.

NOTAS





Viñedos Sierra Cantabria **CUVÉE 2015**

FINCA

La Llana situada en Labastida

DO. Calificada Rioja.

VIÑEDOS

Extensión: 10Has. Suelo Franco Arenoso con restos de grava y canto rodado. Abono orgánico con periodicidad bianual. 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 2015: 32 Hls/Ha.

VENDIMIA

Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección.

Fecha de la vendimia: 2 y 3 de octubre de 2015.

VARIEDAD

Tempranillo 100 %.

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN: Elaboración tradicional, 100 % despalillado.

Fermentación alcohólica con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura entre 28 y 30 ° C.

MACERACIÓN: con los hollejos durante 14 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica.

ENVEJECIMIENTO: Barrica 12 meses en barrica bordelesa de roble francés (85 %) y americano (15 %), con 40% de barrica nueva, desde noviembre de 2015. Trasiegos cada cuatro meses. Embotellado: Junio 2018.

NOTAS





Sierra Cantabria COLECCIÓN PRIVADA 2016

FINCA

Fincas Los Terreros y Jararte situadas en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja.
DO. Calificada Rioja.

VIÑEDOS

Extensión: 4 Has. Abono orgánico con periodicidad bianual. 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: 35 Hls/Ha.

VENDIMIA

Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante doble cinta de selección.

Fecha de la vendimia: del 8 al 11 de octubre de 2016.

VARIEDAD

Tempranillo (100 %) de dos viñedos plantados en 1957 y 1959.

ELABORACIÓN

VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional, con dos vinificaciones: despalillado (50%) y vinificación de racimos enteros (50%). 12 días de maceración con los hollejos. Remontados diarios, disminuyendo la frecuencia en los últimos días. Fermentación con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos y temperatura controlada (23° C).

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica.

ENVEJECIMIENTO: Barrica: 16 meses en barrica nueva de 225 l, 50% roble francés, 50% roble americano. Embotellado: Julio 2018.

NOTAS





Viñedos Sierra Cantabria **ORGANZA 2017**

FINCA

Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja.

DO. Calificada Rioja.

VIÑEDOS

Abono orgánico con periodicidad bianual. 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 2017: 25 Hls/Ha.

VENDIMIA

Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante mes de selección.

Fecha de la vendimia: del 15 al 18 de septiembre de 2017.

VARIEDAD

Viura (45 %), Malvasía (20 %) y Garnacha Blanca (35%)

ELABORACIÓN

MACERACIÓN: En frío, durante 16 horas.

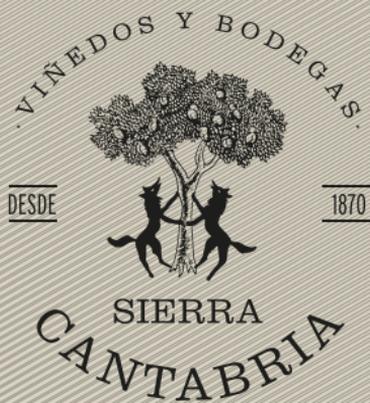
DEFANGADO: Estático. **FERMENTACIÓN:** En barrica nueva de roble francés (zona Vosgues) con tostado tipo Borgoña Medio-Largo.

Temperatura controlada entre 14° y 16° C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos.

MADURADO Y ENVEJECIMIENTO: Crianza total en barrica de 11 meses, en presencia de lías finas, realizando dos batonnages por semana (puesta en suspensión de las lías) durante los seis primeros meses.

NOTAS





WWW.SIERRACANTABRIA.COM