

Sierra Cantabria



La propriété principale de la famille Eguren, fondée en 1957, dans le village de San Vicente de la Sonsierra qui se situe entre l'Ebro et la chaîne de Sierra Cantabria. Cette chaîne qui culmine à 1200m protège le vignoble des vents froids du nord et crée un microclimat de type méditerranéo-continentale avec des hivers doux et étés tempérés.

Les vignobles du domaine se trouvent sur les communes de San Vicente de la Sonsierra, Labastida et Laguardia, au nord de l'appellation dans les zones de la Rioja alta et Rioja alavesa. Les vignes, majoritairement de Tempranillo, sont âgées d'entre 35-70 ans. Orientées sud et sud-ouest sur de légères pentes, les vignes plongent leurs racines dans des sols argilo-calcaires avec une forte proportion de graves et de galets roulés.

Toutes les vendanges du domaine sont manuelles et la sélection à la vigne est suivie d'un tri sur table au chai. Les rendements moyens du domaine sont de 3 tonnes à l'hectare (25hl/ha). Tous les vins sont vinifiés par Marcos Eguren.

Selección 2009

100% Tempranillo.

Vignobles de San Vicente de la Sonsierra et Laguardia situés à environ 550m d'altitude. Sols argilo-calcaires à graves. Rendement moyen de 30hl/ha.

Fermentation de 8 jours suivie d'une macération de 17 jours avec quelques remontages.

Elevage de 6 mois en cuve et de 6 mois en barriques de 3 vins, de chêne français et américain.

De belle concentration de fruit avec le léger épicé d'un boisé parfaitement intégré. Bonne introduction à des Rioja classiques.



Crianza 2007 / 2008

100 % Tempranillo

Vignobles de San Vicente de la Sonsierra et Labastida. Sols argilo-calcaires à graves. Rendement moyen de 35hl/ha. Vendanges de la deuxième moitié d'octobre éraflées à 100%. Macération de 3 semaines avec remontages.

Elevage de 14 mois en barriques de 3 vins, de chêne français et américain.

Jolie complexité aromatique sur des notes fruitées, épicées et empyreumatiques avec une ampleur de saveurs et une texture soyeuse grâce à une belle finesse de tanins.



Reserva 2005

100% Tempranillo. Vignes de plus de 30 ans.

Vignobles de San Vicente de la Sonsierra. Sols argilo-calcaires à graves. Vendanges manuelles de la première semaine d'octobre. Rendement moyen de 38hl/ha.

Fermentation de 8 jours suivie d'une macération de 14 jours avec quelques remontages.

Elevage de 18 mois en barriques, moitié de chêne français et moitié de chêne américain. 20% de barriques neuves. Riche d'arômes de fruits mûrs, de notes fumées, d'épices douces. Touche florale. Structuré, assez dense, mais fin et long avec une bonne largesse de saveurs. Beau Rioja classique.

