



BODEGAS
RAMÓN DE AYALA
LETE E HIJOS

VITICULTORES Y ELABORADORES



VIÑA SANTURNIA

CRIANZA 2018

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año

2018

Características climatológicas

Principio del invierno templado y seco. En Diciembre se producen nevadas y bajas temperaturas, en Enero y Febrero hay abundantes lluvias, frío y nieve. Marzo comienza con temperaturas altas y con más lluvias, Abril es lluvioso y fresco. Acumulamos unas reservas hídricas de unos 400L. A mediados de Abril se generaliza la brotación.

Continúan las temperaturas frescas y las lluvias hasta mediados de Junio, donde la floración coincide con altas temperaturas, produciéndose un cuajado perfecto. En Julio se producen tormentas continuas acumulando más de 100L y en la segunda quincena aparecen las altas temperaturas con rocíos continuos lo que provoca la aparición de Mildiu en determinadas parcelas. En Agosto se frena la enfermedad gracias a la primera ola de calor y viento seco del norte. Fue a mediados cuando se generaliza el envero, llevando un retraso madurativo. Septiembre ayuda en la maduración gracias a los buenos gradientes de temperatura entre el día y la noche. La maduración fue lenta y la vendimia comenzó el 8 de Octubre de forma muy selectiva hasta el 27 de Octubre, con buena sanidad y maduración.

Calificación del Consejo Regulador

Buena

Denominación de Origen

Denominación de Origen Calificada, **Rioja**.

Zona

Rioja Alta y Rioja Alavesa

Suelo

Suelo Arcilloso Calcáreo y Franco-Arenoso

Viñedo

Viñedos propios de la Familia de Ayala en el entorno de Briñas, situado a pies de la Sierra de Cantabria o Sonsierra Riojana. Viticultura respetuosa y con mínima intervención.

Haro: diferentes viñedos con densidad de plantación de 1,20 x 2,7m. Tipo de poda: Vaso Y Cordon Royal. Año de plantación entre 1986 y 1998.

Labastida: diferentes viñedos con densidad de plantación de 1.2 x 2,60m. Poda Cordon Royal y Vaso. Año de plantación entre 1980 y 1992

Rendimientos de 6500 kg/ha

Vendimia

Exclusivamente manual, la segunda semana de octubre.

Variedades

Tempranillo 100%.

Elaboración

Tradicional, tras la recolección manual y rigurosa de los racimos, se despallilla, se estruja y sin empleo de bombas, por gravedad se llenan los depósitos. La uva realizó la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 25000 Kg. La fermentación duró 8 días a temperatura controlada de 25-30°C, tras los cuales el vino permaneció 4 días más en contacto con sus hollejos, recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción del color y polifenoles. Tras el sangrado se realiza el pisado manual dentro del depósito, para poder escurrir el máximo vino de forma natural. Se eliminaron las lías bastas y el vino se mantuvo con las lías finas.

Crianza

12 meses en barricas de 225 litros de roble americano (80%) y francés (20%). Embotellado en Septiembre 2020.

Análítica

Alcohol: 13,8 %vol - PH:3,79 - Ac.Total: 5,2 g/l - Ac.Volátil:0,63 g/l - Azucres Red.: 1,0 g/l
Contiene Sulfitos (SO₂T:88 mg/l)

Producción

50.000 botellas de 0,75 cl.

Notas de cata

Color: rojo cereza, de capa alta, se presenta limpio y brillante.

Nariz: buena fruta en armonía con finos aromas a coco, vainilla, especias y tostados procedentes de la barrica.

Boca: entrada suave, presenta volumen y buen equilibrio. Tanino bien domado con final largo y fresco.



