



DEÓBRIGA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2023

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año	2023
Características climatológicas	Invierno frío, con lluvias escasas (100L) en noviembre. Enero frío con nevadas débiles (40L) y Febrero seco (30L) y frío. con comienzo de lloros la primera semana de Marzo, que fue seco (18L) y cálido. Abril muy cálido y sin lluvias lo que adelanta la brotación a la primera semana. Mayo muy cálido la primera semana, y con lluvias débiles (5L,6L y 10L) con un adelanto de 3 semanas. Ultima quincena fría y con tormentas (15L y 20L). Junio fresco y nuboso con tormentas (30L). Julio empieza con tormentas (20L) y con enveros para el día 23 con última semana muy calurosa. Agosto sin lluvias y olas de calor extremas (más de 40 °C) provocando estrés hídrico, última semana llueven 6L. Septiembre 20L la primera semana, más de 40L la segunda y temperaturas suaves lo que ayuda a completar la maduración. La sanidad se mantuvo, lo que ayudó a recoger una uva abundante y de máxima calidad.
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.. Briñas, Haro y Labastida: Selección de viñedos de más de 30 años Rendimientos máximos de 4500 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, última semana de Septiembre.
Variedades	Viura 70%, Garnacha Blanca 20% y Malvasía 10%.
Elaboración	Tradicional. Tras la recolección rigurosa de los racimos, se despalillan y se depositan en los depósitos donde se realiza una maceración prefermentativa en frío durante 5 horas. Posteriormente se prensa para extraer todo el mosto y se procede al desfangado estático. Se realizó la fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble de 225 Litros. La fermentación duró 23 días a temperatura controlada de 14-16°C. El vino permaneció durante 3 meses en contacto con sus lías finas para extraer el máximo de manoproteínas, realizando batonages continuos..
Botella	Embotellado en Enero de 2024.
Análítica	Alcohol: 12,90 %vol - PH: 3,05 - Ac.Total: 5,9 g/l - Ac.Volátil:0,29 g/l - Azucars Red.: 2 g/l Contiene Sulfitos (SO ₂ T:118 mg/l)
Producción	1334 botellas de 0,75cl.
Nota de cata	Vista: Amarillo pajizo con bordes grisáceos. Limpio y muy brillante. Nariz: Mineralidad marcada, franco y muy varietal. Aromas frutales finos y elegantes, bien ensamblados con los aromas sutiles de tostados. Boca: Aterciopelado, fresco y con vitalidad. Complejo y delicado.. Retrogusto intenso que deja recuerdos de ese carácter frutal, junto con toques de flores blancas y vainilla.

