



DEÓBRIGA SELECCIÓN FAMILIAR 2019

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año	2019
Características climatológicas	<p>Invierno templado y seco. Marzo comienza con temperaturas medias y con alguna lluvia, Abril es lluvioso y fresco. A mediados de Abril se generaliza la brotación. Se producen heladas puntuales con un crecimiento lento de los brotes. La floración coincide con bajas temperaturas, produciéndose un cuajado irregular. En Julio no se producen lluvias lo que no favorece el aumento del tamaño del grano.</p> <p>En Agosto llueven 40L lo que garantiza el comienzo del envero. La sanidad es excepcional. Septiembre empieza fresco y la maduración ,aunque estaba adelantada, se relentiza. Se producen buenos contrastes de temperatura y la maduración se generaliza en los viñedos de forma regular. La vendimia comenzó el 26 de Septiembre de forma muy selectiva hasta el 14 de Octubre, con excelente sanidad y maduración.</p>
Calificación del Consejo Regulador	Excelente
Denominación de Origen	Denominación de Origen Calificada, Rioja.
Zona	Rioja Alta y Rioja Alavesa
Suelo	Suelo arcilloso calcáreo
Viñedo	<p>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.</p> <p>Briñas, Haro y Labastida: Selección de viñedos de más de 50 años</p>
Rendimientos	máximos de 5000 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, segunda semana de octubre.
Variedades	Tempranillo 90% y 10% Graciano.
Elaboración	<p>Tradicional, tras la recolección rigurosa de los racimos, se despalilla un 80% y un 20% se deja con los racimos enteros, sin estrujado y sin empleo de bombas, cayendo por gravedad a 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 10 días más en contacto con sus hollejos, recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción de 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.</p>
Crianza	18 meses en barricas nuevas de roble americano (70%) y francés (30%). Embotellado en Septiembre de 2023.
Análítica	Alcohol: 14 %vol - PH:3 ,79 - Ac.Total: 5,30 g/l - Ac.Volátil:0,69g/l - Azucares Red.: 1,3 g/l Contiene Sulfitos (SO ₂ T:72 mg/l)
Producción	14.426 botellas de 0,75 cl.
Nota de cata	<p>Vista: Rojo picota intenso, de capa alta, limpio, brillante y con ribetes violáceas.</p> <p>Nariz: Aroma noble, limpio, intenso, con alta gama de sensaciones y buena fusión entre la fruta negra (moras, ciruelas) y las notas de vainilla, especias (pimienta negra, clavo) procedentes del tostado del roble.</p> <p>Boca: Entrada aterciopelada, sedoso , fino y con una acidez que desdénia vida. Estructura potente, elegante y una retronasal que deja una buena sensación de frutos negros y toques balsámicos. Final largo y persistente.</p>

