



# VIÑA SANTURNIA CRIANZA 2020

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año	2020
Características climatológicas	<p>Invierno templado y seco. Marzo comienza con temperaturas bajas y con lluvias. Abril es lluvioso y fresco. A mediados de Abril se generaliza la brotación y se producen acumulaciones de más de 80L. La floración es larga y desigual por las temperaturas frescas y las lluvias. Se produjeron granizadas importantes en algunos viñedos. Gran presión de Mildiu por las continuas tormentas. Julio es cálido y se observa la última semana el comienzo del envero. En Agosto llueve la primera semana, el resto es cálido y seco lo que acelera la entrada de la maduración. Septiembre empieza cálido y seco y la maduración viene descompensada, con graduación alcohólica adelantada. La última quincena se producen lluvias y buenos contrastes de temperatura. La maduración se compensa en los viñedos de forma regular. La vendimia comenzó el 20 de Septiembre de forma muy selectiva hasta el 10 de Octubre, con buena sanidad y maduración.</p>
Calificación del Consejo Regulador	<b>Muy Buena</b>
Denominación de Origen	Denominación de Origen Calificada, <b>Rioja.</b>
Zona	<b>Rioja Alta y Rioja Alavesa</b>
Suelo	Suelo Arcilloso Calcáreo y Franco-Arenoso
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><b>Haro:</b> 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.</p> <p><b>Labastida:</b> diferentes viñedos con densidad de plantación de 1.2 x 2,60m. Poda Cordon Royal y Vaso. Año de plantación entre 1980 y 1992</p> <p>Rendimientos de 6500 kg/ha</p>
Vendimia	Exclusivamente manual, la primera semana de octubre.
Variedades	<b>Tempranillo 100%.</b>
Elaboración	Tradicional, tras la recolección manual y rigurosa de los racimos, se despalilla, 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	24 meses en barricas de 225 litros de roble americano (70%) y francés (30%). Embotellado en Septiembre 2023.
Analítica	Alcohol: 13,8 %vol - PH:3 ,77 - Ac.Total: 5,1 g/l - Ac.Volátil:0,65 g/l - Azucres Red.: 1,6 g/l Contiene Sulfitos (SO <sub>2</sub> T:89 mg/l)
Producción	50.000 botellas de 0,75 cl.
Notas de cata	<p>Color: rojo cereza, de capa alta, se presenta limpio y brillante.</p> <p>Nariz: destacan notas de fruta madura, con finos aromas a coco, vainilla, especias y tostados procedentes de la barrica. También aparece cierta mineralidad.</p> <p>Boca: entrada suave, presenta volumen y buen equilibrio. Tanino bien domado con final largo y fresco.</p>

