

DEÓBRIGA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2024

AÑADA

PROCEDECENCIA

FICHA TECNICA

Año	2024
Características climatológicas	Invierno frío, con lluvias escasas (menos de 200L). El lloro comienza la primera semana de Marzo, que fue templado y con alguna lluvia (30L). Abril muy cálido y sin lluvias, lo que adelanta la brotación a la segunda semana. Se produjeron heladas localizadas. Última semana con lluvias (30L). Mayo fue templado y con lluvias (50L). Junio fue muy lluvioso (140L) y la floración empezó la segunda semana con un mal cuajado. Julio muy cálido. Agosto fue cálido con alguna lluvia. El envero se generaliza la segunda semana. Las últimas semanas hace buen clima y llueven 40L. Septiembre comienza frío y con pocas lluvias (20L). La maduración es muy rápida en general, por lo que se empieza la vendimia la última semana y se finaliza la segunda semana de Octubre con una excelente sanidad, pero un peso de la uva muy por debajo de lo esperado.
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 85%, Garnacha Blanca 10% y Malvasía 5%.
Elaboración	Tradicional. Tras la recolección rigurosa de los racimos, se despallan 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 2025.
Analítica	Alcohol: 12,90 %vol - PH: 3,05 - Ac.Total: 6,3 g/l - Ac.Volátil: 0,29 g/l - Azucres Red.: 2,4 g/l Contiene Sulfitos (SO ₂ T: 105 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.

