



# DEÓBRIGA

## ESPUMOSO BRUT NATURE RESERVA 2021

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año	2021
Características climatológicas	<p>Invierno con nevadas débiles en Enero y pocas lluvias, con comienzo de lloros la ultima semana de febrero. Marzo comienza con temperaturas bajas y con lluvias. Abril seco y cálido con heladas débiles. A mediados de Abril se generaliza la brotación, aunque hay desigualdad entre parcelas. Mayo es seco y cálido, lloven 20L. La floración comienza sobre el 10 de Junio y a la semana caen fuertes lluvias (75L en 5 días) con ranizo en algunas parcelas. A últimos vuelve a llover 15L en 3 días con temperaturas frías de 10-15°C. Julio empieza con temperaturas suaves, tercera semana muy calurosa y seca, y la última semana empezamos a ver envero. En Agosto llueve la primera semana 6L, el resto es cálido y seco con el envero generalizado pero lento. Septiembre empieza con lluvias (15L), segunda semana 5L y tercera semana 20L con buenos gradientes de temperatura. La última semana lloven 12L. En Octubre la maduración se generaliza en todos los viñedos, pero con las tintas más adelantadas que las blancas. La vendimia comenzó el 2 de Octubre de forma muy selectiva hasta el 20 de Octubre,</p>
Calificación del Consejo Regulador	<b>Muy Buena</b>
Denominación de Origen	Denominación de Origen Calificada, Rioja.
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.</p> <p>Viticultura respetuosa y con mínima intervención.</p> <p><b>Briñas, Haro y Labastida:</b> Selección de viñedos de más de 30 años</p> <p>Rendimientos máximos de 4500 kg/ha</p>
Vendimia	Exclusivamente manual, segunda semana de Septiembre.
Variedades	<b>Viura 70%, Garnacha Blanca 25% y Malvasía 5%.</b>
Elaboración	<p><b>Método Tradicional Champenoise.</b> Tras la recolección cuidadosa 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 depósito de 1000 Litros. La fermentación duró 25 días a temperatura controlada de 14-16°C. El vino permaneció durante 5 meses en contacto con sus lías finas para extraer el máximo de manoproteínas, realizando batonages continuos. Se embotelló este vino blanco base para realizar una segunda fermentación en botella en calados de piedra centenarios. Allí permaneció en rima durante 24 meses de crianza sobre lías. Por último se hizo un degüelle manual.</p>
Botella	Embotellado en Marzo de 2021. Crianza sobre lías durante 24 meses. Degüelle en Diciembre de 2023.
Análítica	Alcohol: 12,5 %vol - PH: 3,19 - Ac.Total: 6,2 g/l - Ac.Volátil: 0,23 g/l - Azucres Red.: 2 g/l Contiene Sulfitos (SO <sub>2</sub> T: 108 mg/l)
Producción	1.342 botellas de 750 ml
Nota de cata	<p>Vista: Amarillo pajizo con burbujas finas, constantes y de ascensión lenta formando rosarios en superficie.</p> <p>Nariz: Aromas varietales de plátano y piña en armonía con tonos de galleta y pan de molde</p> <p>Boca: Estructurado, con buen equilibrio. Burbujas ligeras y finas que dan un carácter fresco y agradable</p>



