



DEÓBRIGA

MACERACIÓN CARBÓNICA 2024

2024

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.

Buena

Denominación de Origen Calificada, Rioja.

Rioja Alta y Rioja Alavesa

Suelo arcilloso calcáreo y franco-arenoso

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

Exclusivamente manual, primera semana de Octubre.

Tempranillo 100%

Tradicional. Tras la recolección rigurosa de los racimos, se depositan los racimos enteros por gravedad en los depósitos donde se realiza la fermentación durante 14 días a temperatura controlada de 20-25°C, con remontados diarios. Posteriormente se pisa de forma manual y se realiza el remango del depósito, tal cual lo han hecho nuestras generaciones anteriores. El vino que escurre durante la noche se separa y se termina de fermentar. Un vino que se estabilizó de forma natural y sin filtrar.

Embotellado en Marzo de 2025.

Alcohol: 14,2 %vol - PH: 3,91 - Ac.Total: 5,2 g/l - Ac.Volátil: 0,39g/l - Azúcares Red.: 2,6 g/l
Contiene Sulfitos (SO₂T: 69 mg/l)

1334 botellas de 0,75 cl.

Vista: Rojo picota intenso de capa alta. Limpio y muy brillante.

Nariz: Aromas de platano, piruleta de fresa, gominola y el característico licor de casis. Intensidad frutal muy alta.

Boca: Muy goloso, pero con paso fresco y frutal. Buena estructura con final muy frutal.



AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año

Características climatológicas

Calificación del Consejo Regulador

Denominación de Origen

Zona

Suelo

Viñedo

Vendimia

Variedades

Elaboración

Botella

Analítica

Producción

Nota de cata