



# VIÑA SANTURNIA

## JOVEN 2024

AÑADA

PROCEDENCIA

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	<b>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	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. <b>Briñas, Rodezno y Haro:</b> diferentes viñedos con densidad de plantación de 1,20 x 2,70 m. Tipo de poda: Vaso y Cordón Royal. Año de plantación: entre 1996 y 2007 <b>Labastida:</b> diferentes viñedos con una densidad de plantación de 1.2 x 2,70 m. Tipo de poda: Vaso y Cordón Royal. Año de plantación: entre 1990 y 2000 Rendimientos de 6000 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, primera semana de Octubre.
Variedades	<b>Tempranillo 100%.</b>
Elaboración	Tradicional. Tras la recolección manual y rigurosa, los racimos enteros se depositaron en los depósitos de fermentación, sin despalillado, ni estrujado y sin empleo de bombas, cayendo por gravedad. Posteriormente se realizó la fermentación alcohólica por el método tradicional de Maceración Carbónica, en depósitos de acero inoxidable de 25000 Kg. La fermentación duró 8 días a temperatura controlada de 24-26°C. En todo el proceso se realizaron remontados diarios. Tras el sangrado se realiza el pisado manual y remango dentro del depósito, para poder escurrir el máximo vino de forma natural.
Botella	Embotellado durante 2025.
Análítica	Alcohol: 13,55 %vol - PH:3,83 - Ac.Total: 5,1 g/l - Ac.Volátil:0,45 g/l - Azúcares Red.: 2,1 g/l Contiene Sulfitos (SO <sub>2</sub> T:75 mg/l)
Producción	60.000 botellas de 0,75 cl.
Nota de cata	Vista: rojo picota, de capa media con tonos violáceos en los bordes de la copa. Limpio y brillante. Nariz: Notas florales que dan paso a sensaciones frutales de frambuesas, plátano y cassis, en perfecta armonía. Boca: Fresco, alegre, con taninos maduros y buen equilibrio. Retrogusto con recuerdo a violetas.

