



# VIÑA SANTURNIA ROSADO 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.  Rendimientos de 6000 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, última semana de Septiembre.
Variedades	<b>Tempranillo 85% , Garnacha Blanca 15%</b>
Elaboración	Tras la recolección rigurosa y manual de los racimos, se despalillan y se depositan en los depósitos donde se realiza una maceración prefermentativa en frío durante 48 horas. Posteriormente se prensa para extraer todo el mosto y se procede al desfangado estático. Se realizó la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 2.500 Litros. La fermentación duró 22 días a temperatura controlada de 14-16°C. Posteriormente se estabilizó por frío.
Botella	Embotellado durante 2025
Análítica	Alcohol: 13,3 %vol - PH:3,28 - Ac.Total: 5,9 g/l - Ac.Volátil:0,27 g/l - Azucares Red.: 2,8 g/l Contiene Sulfitos (SO <sub>2</sub> T:65 mg/l)
Producción	3.350 botellas de 0,75 cl.
Nota de cata	Vista: Limpio, atractivo y brillante. Nariz: aromas de frutos rojos (sandía, fresa y grosella). Boca: perfecto equilibrio y acidez, amplio y con volumen, con un final de boca refrescante.

