



DEÓBRIGA COLECCIÓN PRIVADA 2013

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año
Características
climatológicas

2013

Tras un invierno abundante en precipitaciones, la primavera fue irregular, acompañada de heladas, provocando una brotación bastante lenta. Las lluvias en primavera aparecieron, y los riesgos de Mildiu fueron altos. El mes de Julio fue caluroso, pero también estuvo acompañado de precipitaciones. El enero se inició tardío, hacia mediados de Agosto, y tras un mes de Agosto cálido y húmedo los riesgos de Oídio fueron también altos. Septiembre comenzó con ligeras lluvias, pero continuado con altas temperaturas. Todo esto provocó que los viñedos estuvieran en general sanos, y consecuentemente las uvas en un principio descompensadas, pero ya con un gradiente térmico entre el día y la noche, lo que ayudó a la maduración. El día 9 de octubre comienza la vendimia, caracterizando unas buenas condiciones climáticas a lo largo de la vendimia, por lo que se recogieron unos racimos con una buena sanidad en general. Una maduración muy irregular en la que la maduración alcohólica y fenólica fueron lentas y bajas, lo cual nos obligó a realizar una selección de la vendimia muy fuerte, seleccionando con mimo cada uno de nuestros viñedos para obtener vinos adecuados.

Calificación del
Consejo Regulador

Buena

Denominación
de Origen

Denominación de Origen Calificada, Rioja.

Zona

Rioja Alta y Rioja Alavesa

Suelo

Arcilloso calcáreo

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 50 años
Rendimientos máximos de 5000 kg/ha

Vendimia

Exclusivamente manual, última semana de octubre.

Variedades

Tempranillo 80% y 20% Graciano.

Elaboración

Tradicional, tras la recolección manual de racimos, se despallilla, sin estrujado y sin empleo de bombas, cayendo por gravedad a los depósitos. La uva realizó la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 10.000 Kg. La fermentación Alcohólica duró 6 días a temperatura controlada de 25-30°C, tras los cuales el vino permaneció 7 días más en contacto con sus hollejos, recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción de polifenoles. Tras el sangrado se realiza el pisado manual dentro del depósito, para poder escurrir el máximo vino de forma natural, el cual fue directamente a barricas de roble francés de 225 litros donde realizó la fermentación Maloláctica. Se eliminaron las lías bastas y el vino se mantuvo con las lías finas durante 6 meses haciendo batonages.

Crianza

18 meses en barricas nuevas de 225 l. de roble Francés Allier (100%). Embotellado en Septiembre de 2016.

Análítica

Alcohol: 14,3 % vol PH: 3,80 Acidez Total: 5,4 g/l Acidez Volátil: 0,54 g/l

Producción

5.125 botellas

Nota de cata

Vista: Cereza picota intenso con ribete violáceo, con una alta capa y corazón profundo. Limpio y brillante.
Nariz: Aroma cálido, noble, intenso y una muy buena fusión entre los aromas terciarios de la crianza (chocolate, especias y tostados como café con leche) y fruta negra con una extraordinaria maduración.
Boca: Entrada untuosa, aterciopelada y muy carnosa. Gran equilibrio, con taninos redondeados y acidez sedosa. Final elegante, largo y persistente

