



GOTAS DE SANTURNIA VINO DE FINCA 2011

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año

2011

Características
climatológicas

Tras un invierno escaso en precipitaciones, la primavera llegó de repente con abundante calor, provocando una brotación rápida y temprana. Las lluvias en primavera no aparecieron, y los riesgos del temido Mildiu fueron escasos. El mes de Julio fue más fresco de lo habitual, pero también estuvo acompañado de pocas o nulas precipitaciones. El invierno, como era de esperar, se inició muy pronto, y tras un mes de Agosto muy cálido y muy seco, Septiembre comenzó con ligeras lluvias, pero continuado con altas temperaturas. Todo esto provocó que los viñedos estuvieran en general muy sanos, pero también adelantados y estresados, y consecuentemente las uvas en un principio descompensadas, pero ya con un gradiente térmico entre el día y la noche. El día 3 de octubre comienza la vendimia para las variedades tintas, caracterizando unas buenas condiciones climáticas a lo largo de este periodo, por lo que se recogieron unos racimos con una excelente sanidad. Una maduración irregular en la que la maduración alcohólica fue muy rápida y alta y la maduración fenólica fue lenta, lo cual nos obligó a realizar una selección de la vendimia muy fuerte, seleccionando con mimo cada uno de nuestros viñedos para obtener vinos con buena intensidad de color, polifenoles y graduación alcohólica adecuadas.

Calificación del
Consejo Regulador

Excelente

Denominación
de Origen

Denominación de Origen Calificada, Rioja.

Zona

Rioja Alta y Rioja Alavesa

Suelo

Suelo arcilloso calcáreo

Viñedo

Briñas y Labastida: Finca La Torca, propio de la Familia de Ayala, plantado al cuadro en 1937, situado a 580 m, a pies de la Sierra de Cantabria o Sonsierra Riojana. Viticultura respetuosa y con mínima intervención. Sistema de conducción en Vaso. Rendimientos de 1000 kg/ha

Vendimia

Exclusivamente manual y en cajas de 20Kg, la tercera semana de octubre.

Variedades

Tempranillo 70%, Graciano 25%, Garnacha 10%, y 5% Viura, Garnacha Blanca...

Elaboración

Tradicional. Tras la recolección meticulosa, manual y en cajas de los racimos, se selecciona en bodega y se despalilla, sin estrujado y sin empleo de bombas, cayendo por gravedad a los depósitos de madera. Se hizo una maceración en frío (4°C) durante 48 horas. La uva realizó la fermentación alcohólica en barricas de 225L. La fermentación duró 13 días a temperatura de 25°C, tras los cuales el vino permaneció 5 días más en contacto con sus hollejos, recibiendo bazuqueos constantes para una perfecta extracción de color y polifenoles. Tras el sangrado se realiza el prensado a bajas presiones. Se eliminaron las lias bastas y el vino se mantuvo con las lias finas. La fermentación maloláctica la realizó en marzo en barricas nuevas de roble Allier.

Crianza

24 meses en barricas de 225 litros de roble francés (100%). Embotellado en Junio 2011.

Análítica

Alcohol: 15,1%vol PH: 3,86 Acidez Total: 5,12 g/l Acidez Volátil: 0,72 g/l

Producción

1.000 botellas troncocónicas de 750ml

Notadecata

Color: cereza picota, vivo, intenso y profundo con reflejos violáceos. Abundante lágrima de caída lenta. Nariz: intensa y a la vez delicada, llena de matices. Sobresale una fruta negra madura, jugosa y carnosa que va dejando paso a aromas torrefactos, especias dulces, notas florales y de fondo profundos balsámicos, mentolados y minerales. Boca: entrada fresca, un paso redondo, suave, sedoso, aterciopelado, muy elegante. Magistralmente estructurado, con unos taninos maduros y domados, excelente acidez y un final eterno y persistente. En retronasal notas afrutadas, especiadas, tostadas, lácticas, balsámicas, minerales... Delicado, complejo, infinito.

