



DEÓBRIGA COLECCIÓN PRIVADA 2015

AAÑADA

FICHA TECNICA PROCEDENCIA

Año

2015

Características
climatológicas

Otoño e invierno frío, lluvioso y con nevadas, que van a propiciar el aumento de las reservas hídricas del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Es en la 1ª semana del mes de abril cuando se produce la brotación de las yemas. Las lluvias son escasas y destaca la ausencia de heladas. La vid comienza el verano con un correcto estado vegetativo y sanitario. Con un ligero adelanto se desarrolla la floración, y después un buen cuajado, al que le sigue una gran ola de calor que dura hasta agosto. El envero se adelanta en la última semana de Julio, primera semana de agosto. Durante este mes las temperaturas fueron elevadas tanto por el día como por la noche, propiciando un retraso en la madurez fenológica y un adelanto en la madurez alcohólica. Septiembre fue un mes idóneo para la maduración, con buenos gradientes térmicos entre el día y la noche. La vendimia se adelantó a finales de septiembre para las variedades blancas y no fue hasta primeros de octubre cuando se inició la vendimia para las tintas, la cual fue muy selectiva al haber mucha diferencia de maduración entre viñedos. El tiempo fue idóneo para recoger una uva con excelente sanidad y maduración.

Calificación del
Consejo Regulador

Muy 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, segunda semana de octubre.

Variedades

Tempranillo 80% y 20% Graciano.

Elaboración

Tradicional, tras la recolección manual de racimos, se despalilla, 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 Enero de 2017.

Análítica

Alcohol: 14,2 % vol PH: 3,76 Acidez Total: 5,45 g/l Acidez Volátil: 0,57 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

