

DEÓBRIGA

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2020

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año

2020

Características
climatológicas

Invierno templado y seco. Marzo comienza con temperaturas bajas y con lluvias. Abril es lluvioso y fresco. A mediados de Abril se generaliza la brotación y se producen acumulaciones de más de 80L. La floración es larga y desigual por las temperaturas frescas y las lluvias. Se produjeron granizadas importantes en algunos viñedos. Gran presión de Mildiu por las continuas tormentas. Julio es cálido y se observa la última semana el comienzo del envero. En Agosto llueve la primera semana, el resto es cálido y seco lo que acelera la entrada de la maduración. Septiembre empieza cálido y seco y la maduración viene descompensada, con graduación alcohólica adelantada. La última quincena se producen lluvias y buenos contrastes de temperatura. La maduración se compensa en los viñedos de forma regular. La vendimia comenzó el 20 de Septiembre de forma muy selectiva hasta el 10 de Octubre, con buena sanidad y maduración.

Calificación del
Consejo Regulador

Muy Buena

Denominación
de Origen

Denominación de Origen Calificada, Rioja.

Zona

Rioja Alta y Rioja Alavesa

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.
Briñas, Haro y Labastida: Selección de viñedos de más de 30 años

Rendimientos máximos de 4500 kg/ha

Vendimia

Exclusivamente manual, última semana de Septiembre.

Variedades

Viura 70%, Garnacha Blanca 20% y Malvasía 10%.

Elaboración

Tradicional. Tras la recolección rigurosa de los racimos, se despalillan y se depositan en los depósitos donde se realiza una maceración prefermentativa en frío durante 5 horas. Posteriormente se prensa para extraer todo el mosto y se procede al desfangado estático. Se realizó la fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble de 225 Litros. La fermentación duró 25 días a temperatura controlada de 14-16°C. El vino permaneció durante 4 meses en contacto con sus lías finas para extraer el máximo de manoproteínas, realizando batonages continuos.

Botella

Embotellado en Febrero de 2021.

Analítica

Alcohol: 12,8 %vol - PH: 3,20 - Ac.Total: 5,4 g/l - Ac.Volátil: 0,22 g/l - Azúcares Red.: 2 g/l
 Contiene Sulfitos (SO₂T: 117 mg/l)

Producción

1334 botellas de 0,75cl.

Nota de cata

Vista: Amarillo pajizo con bordes grisáceos. Limpio y muy brillante.
 Nariz: Mineralidad marcada, franco y muy varietal. Aromas frutales finos y elegantes, bien ensamblados con los aromas sutiles de tostados.
 Boca: Aterciopelado, fresco y con vitalidad. Complejo y delicado. Retrogusto intenso que deja recuerdos de ese carácter frutal, junto con toques de flores blancas y vainilla.



