BODEGAS
RAMÓN DE AYALA
LETE E HIJOS
VITICULTORES Y ELABORADORES

DEÓBRIGA
MACERACIÓN CARBÓNICA 2020

AÑADA

Año

2020

PROCEDENCIA

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

Calificacióndel ConsejoRegulador

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

FICHA TECNICA

Vendimia

Exclusivamente manual, primera seman de Octubre.

Variedades

Tempranillo 100%

Elaboración

Tradicional. Tras la recolección rigurosa de los racimos, se depositan los racimos enteros por gravedad en los depósitos donde se realiza la fermentación durante 14 días a temperatura controlada de 20-25ºC, con remontados diarios. Posteriormente se pisa de forma manual y se realiza el remango del depósito, tal cual lo han hecho nuestras generaciones anteriores . El vino que escurre durante la noche es el que usamos para este vino. Un vino que se estabilizo de forma natural y sin filtrar.

Botella

Embotellado en Marzo de 2021.

Analítica

Alcohol: 13,9 %vol - PH:3 ,85 - Ac.Total: 5,4 g/l - Ac.Volátil:0,39g/l - Azucares Red.: 1,4 g/l
Contiene Sulfitos (SO_2T:68 mg/l)

Producción

1334 botellas de 0,75 cl.

Nota de cata

Vista: Rojo picota intenso de capa alta. Limpio y muy brillante.
Nariz: Aromas de piruleta de fresa, gominola y el característico licor de casis. Intensidad frutal muy alta.
Boca: Muy goloso , pero con paso fresco y frutal. Buena estructura con final muy frutal.