



DEÓBRIGA

SELECCIÓN FAMILIAR 2015

AÑADA

FICHA TECNICA PROCEDENCIA

Año

Características
climatológicas

Calificación del
Consejo Regulador

Denominación
de Origen

Zona

Suelo

Viñedo

Vendimia

Variedades

Elaboración

Crianza

Análítica

Producción

Nota de cata

2015

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 invierno 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 adelanta 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.

Muy Buena

Denominación de Origen Calificada, Rioja.

Rioja Alta y Rioja Alavesa

Suelo arcilloso calcáreo

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

Exclusivamente manual, segunda semana de octubre.

Tempranillo 90% y 10% Graciano.

Tradicional, tras la recolección rigurosa de los racimos, se despalilla un 80% y un 20% se deja con los racimos enteros, 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 25000 Kg. La fermentación duró 8 días a temperatura controlada de 25-30°C, tras los cuales el vino permaneció 1 semana más en contacto con sus hollejos, recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción de color y polifenoles. Tras el sangrado se realiza el pisado manual dentro del depósito, para poder escurrir el máximo vino de forma natural. Se eliminaron las lías bastas y el vino se mantuvo con las lías finas.

14 meses en barricas nuevas de roble americano (70%) y francés (30%). Embotellado en Enero de 2017.

Alcohol: 14,07 %vol - PH:3,78 - Ac.Total: 5,3g/l - Ac.Volátil:0,66 g/l - Azúcares Red.: 1,8 g/l

Contiene Sulfitos (SO₂T:72 mg/l)

13.826 botellas de 0,75 cl.

Vista: Rojo picota intenso, de capa alta, limpio, brillante y con ribetes violáceas.

Nariz: Aroma noble, limpio, intenso, con alta gama de sensaciones y buena fusión entre la fruta negra (moras, ciruelas) y las notas de vainilla, especias (pimienta negra, clavo) procedentes del tostado del roble.

Boca: Entrada aterciopelada, sedoso, fino y con una acidez que desdénia vida. Estructura potente, elegante y una retronasal que deja una buena sensación de frutos negros y toques balsámicos. Final muy largo y persistente.

