



# DEÓBRIGA

## SELECCIÓN FAMILIAR 2016

AÑADA

FICHA TECNICA PROCEDENCIA

<p>Año</p>	<p><b>2016</b></p>
<p>Características climatológicas</p>	<p>Invierno menos frío de lo normal, más seco y sólo a finales (Febrero – Marzo) apareció el frío y un poco la nieve, iniciándose la primavera con abundantes lluvias, lo que nos aseguró las reservas hídricas para el resto del ciclo vegetativo. Es en la 2ª semana del mes de Abril cuando se produce la brotación de las yemas. Destacan las temperaturas veraniegas de finales de Abril y principios de Mayo, destacando la ausencia de heladas. La floración fue rápida y tranquila, lo que propició un buen cuajado. El inicio del verano fue poco soleado y con temperaturas bastante bajas, que dio lugar a ataques de Oídio. Afortunadamente en Agosto apareció el calor y cambio la tendencia, generando una evolución sanitaria muy óptima. La ausencia de lluvias y el calor retrasaron la evolución del viñedo. El verano se produjo sobre la primera semana de agosto. Septiembre empezó con calor, y cierto estrés hídrico. A mediados de Septiembre vinieron las lluvias, esta agua aumento el peso del racimo, sobre todo en el tempranillo, y un retraso en la maduración. Finales de Septiembre fue idóneo para la maduración, con buenos gradientes térmicos entre el día y la noche. La vendimia fue a principios de Octubre para las variedades blancas. Finalmente la uva fue de excelente sanidad y maduración.</p>
<p>Calificación del Consejo Regulador</p>	<p><b>Muy Buena</b></p>
<p>Denominación de Origen</p> <p>Zona</p> <p>Suelo</p> <p>Viñedo</p>	<p>Denominación de Origen Calificada, <b>Rioja</b>.</p> <p><b>Rioja Alta y Rioja Alavesa</b></p> <p>Suelo arcilloso calcáreo</p> <p>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.</p> <p><b>Briñas, Haro y Labastida:</b> Selección de viñedos de más de 50 años</p> <p>Rendimientos máximos de 5000 kg/ha</p>
<p>Vendimia</p>	<p>Exclusivamente manual, segunda semana de octubre.</p>
<p>Variedades</p>	<p><b>Tempranillo 90% y 10% Graciano.</b></p>
<p>Elaboración</p> <p>Crianza</p>	<p>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 10 días 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.</p> <p>18 meses en barricas nuevas de roble americano (70%) y francés (30%). Embotellado en Septiembre de 2019.</p>
<p>Análítica</p>	<p>Alcohol: 14,10 %vol - PH:3,80 - Ac.Total: 5,20 g/l - Ac.Volátil:0,72g/l - Azucres Red.: 1,3 g/l Contiene Sulfitos (SO<sub>2</sub>T:69 mg/l)</p>
<p>Producción</p>	<p>13.826 botellas de 0,75 cl.</p>
<p>Nota de cata</p>	<p>Vista: Rojo picota intenso, de capa alta, limpio, brillante y con ribetes violáceas.</p> <p>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.</p> <p>Boca: Entrada aterciopelada, sedoso, fino y con una acidez que desdeña vida. Estructura potente, elegante y una retronasal que deja una buena sensación de frutos negros y toques balsámicos. Final largo y persistente.</p>

