



# GOTAS DE SANTURNIA

## VINO DE FINCA 2015

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año	2015
Características climatológicas	
Calificación del Consejo Regulador	Muy Buena
Denominación de Origen	Denominación de Origen Calificada, <b>Rioja</b> .
Zona	<b>Rioja Alta y Rioja Alavesa</b>
Suelo	Suelo arcilloso calcáreo
Viñedo	Viñedo propio de la Familia de Ayala entre Briñas y Labastida, situado a pies de la Sierra de Cantabria o Sonsierra Riojana. Viticultura respetuosa y con mínima intervención. <b>Finca La Torca</b> , Densidad de plantación: 1x 2,7m. Tipo de poda: Vaso Año de plantación: 1927 Rendimientos máximos de 1500 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, en cajas de 25Kg. Tercera semana de Octubre.
Varietades	<b>Tempranillo 60% , Graciano 15%, Mazuelo 5%, Garnacha Tinta 10%..</b> <b>Varietades blancas (Viura, Garnacha blanca, Maivasía y otra) 10%</b>
Elaboración	Tradicional. Tras la rigurosa selección de cada racimo y una maceración en frío a 4° C durante 48 horas, se realiza el despalillado de manera suave cayendo directamente en las barricas de roble abiertas, sin utilizar ningún tipo de bomba. Fermentación alcohólica en barricas de roble de 225 Kg, durante 13 días con fermentación a temperatura controlada entre 28 y 30° C, maceración posfermentativa prolongada en las barricas durante 5 días, con battonages constantes. Después se realizó un prensado suave. La fermentación maloláctica se realizó en Marzo, en barricas nuevas de roble francés.
Crianza	24 meses en barricas nuevas de roble Francés. Embotellado en Julio de 2018.
Análítica	Alcohol: 15 %vol - PH: 3,84 - Ac.Total: 5,6 g/l - Ac.Volátil: 0,84 g/l - Azúcares Red.: 1,4 g/l Contiene Sulfitos (SO <sub>2</sub> T: 84 mg/l)
Producción	512 botellas de 0,75 cl
Nota de cata	Vista: Rojo picota intenso, de corazón intenso, limpio, brillante. Nariz: Aroma noble, limpio, intenso, con alta gama de sensaciones y buena fusión entre la fruta negra (moras, ciruelas) y las notas de 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 largo, persistente y cálido.



