



BODEGAS
RAMÓN DE AYALA
LETE E HIJOS

VITICULTORES Y ELABORADORES



VIÑA SANTURNIA BLANCO 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 bueno

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, y Haro: densidad de plantación de 1,20 x 2,70 m.

Tipo de poda: Vaso y Cordón Royal. Año de plantación: entre 1996 y 2007

Labastida: con una densidad plantación de 1.2 x 2,70 m. Poda: Vaso .

Ollauri : con una densidad plantación de 1.2 x 2,70 m. Poda: Cordón Royal.

Año de plantación: 2013

Rendimientos de 7500 kg/ha

Vendimia

Exclusivamente manual, última semana de Septiembre..

Variedades

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

Elaboración

Tradicional. Tras la recolección manual 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 depósitos de acero inoxidable de 5000 Litros. La fermentación duró 20 días a temperatura controlada de 14-16°C. El vino permaneció durante un mes en contacto con sus lías finas, realizando batonages continuos..

Botella

Embotellado durante 2021.

Análítica

Alcohol: 12,5 %vol - PH:3,20 - Ac.Total: 5,2 g/l - Ac.Volátil:0,22g/l - Azucares Red.: 2,5 g/l
Contiene Sulfitos (SO₂T:106 mg/l)

Producción

26.000 botellas de 0,75 cl.

Nota de cata

Vista: Amarillo pajizo con reminiscencias grisáceas. Limpio y muy brillante.

Nariz: Franco y muy varietal, destacan sus tonos frutales de melocotón, piña, plátano y kiwi, junto a las notas cítricas de cascara de limón y pomelo. Fondo de flores blancas.

Boca: Fresco, vivo, con excelente equilibrio entre la acidez y el alcohol.. Retrogusto intenso que deja recuerdos de ese carácter frutal, junto con toques de hierbas aromáticas.

