



VIÑA SANTURNIA

CRianza 2017

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año	2017
Características climatológicas	Invierno frío y poco lluvioso y sólo a finales de Marzo aparecieron las lluvias, lo que nos aseguró las reservas hídricas para el inicio de la brotación que fue muy temprana debido a las altas temperaturas. Es el 28 de Abril cuando se produce una gran helada generalizada en toda la Rioja Alta y gran parte de Rioja Alavesa.. La nueva brotación de las yemas no llego hasta la segunda semana de Mayo. Destacaron las temperaturas veraniegas de Mayo y las ansiadas lluvias de la última semana, ayudando a la buena recuperación del viñedo . La floración fue rápida y tranquila, lo que propició un buen cuajado en los escasos racimos que trajeron los nuevos brotes. El verano fue seco, la ausencia de lluvias, el calor y la falta de racimos adelanto la evolución del viñedo. El envero se produjo sobre la segunda semana de Julio. Agosto empezó con calor, y cierto estrés hídrico. A principios de Septiembre vinieron lluvias, lo que aceleró la maduración fenólica. A mediados de Septiembre comenzó la vendimia para las variedades Blancas, con buenos gradientes térmicos entre el día y la noche. La vendimia para las variedades tintas fue progresiva y la recolección fue selectiva en el momento óptimo con una excelente sanidad y maduración.
Calificación del Consejo Regulador	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. Haro: diferentes viñedos con densidad de plantación de 1,20 x 2,7m. Tipo de poda: Vaso Y Cordón Royal. Año de plantación entre 1986 y 1998. Labastida: diferentes viñedos con densidad de plantación de 1.2 x 2,60m. Poda Cordón Royal y Vaso. Año de plantación entre 1980 y 1992 Rendimientos de 6500 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, la primera semana de octubre.
Variedades	Tempranillo 100%.
Elaboración	Tradicional, tras la recolección manual y rigurosa de los racimos, se despallilla, se estruja y sin empleo de bombas, por gravedad se llenan 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 4 días más en contacto con sus hollejos, recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción del 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.
Crianza	12 meses en barricas de 225 litros de roble americano (80%) y francés (20%). Embotellado en Septiembre 2019.
Analítica	Alcohol: 14,1 %vol - PH:3 ,80 - Ac.Total: 5,3 g/l - Ac.Volátil:0,64 g/l - Azucres Red.: 1,6 g/l Contiene Sulfitos (SO ₂ T:60 mg/l)
Producción	40..000 botellas
Notas de cata	Color: rojo cereza, de capa alta, se presenta limpio y brillante. Nariz: buena fruta en armonía con finos aromas a coco, vainilla, especias y tostados procedentes de la barrica. Boca: entrada suave, presenta volumen y buen equilibrio. Tanino bien domado con final largo y fresco.

