



VIÑA SANTURNIA GRAN RESERVA 2008

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año

2008

Características
climatológicas

El ciclo de la vid comienza con un periodo muy seco, la presencia de días de lluvia es práctica - mente nula durante todos los meses del invierno, alternancia de días con temperaturas suaves con otros con fuertes heladas y temperaturas de hasta -6,5 °C. No es hasta la llegada del mes de marzo cuando llegan las precipitaciones, incluso en forma de nieve, dejando en el suelo un aporte de agua mayor que todos los meses anteriores. Comienza la primavera y con ella hay un aumento de las temperaturas. La 2ª semana de Mayo comenzaron a producirse precipitaciones casi todos los días que provocaron que el ciclo vegetativo se aminorara siendo el mes de mayo con mas preci - pitaciones de los últimos 50 años (160 l/m2). Los meses de julio y agosto se caracterizan por tener temperaturas cercanas a los 30°C, y apenas 40 l de lluvia en ambos meses por lo que la uva llegaba al envero en perfectas condiciones. En el mes de septiembre las temperaturas comienzan a descender rondando los 23°C, apenas se suceden días de lluvia por lo que la uva llega a la fecha de vendimia con una excelente sanidad. La vendimia comienza el día 10 de octubre y las temperaturas comienzan a descender, a finales de la vendimia producen heladas al amanecer y llega un temporal de lluvia que permanecerá varios días.

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 de más de 50 años, 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.

Rendimientos de 5000 kg/ha

Vendimia

Manual, entre la segunda y tercera semana de octubre.

Variedades

Tempranillo 90%, Mazuelo 5% y Graciano 5% .

Elaboración

Los racimos se despalillaron y por gravedad fueron al deposito de fermentación. La fermentación alcohólica fue en depósitos de acero inoxidable de 25000 Kg. Duró 8 días a temperatura controlada de 25-30°C, tras los cuales el vino permaneció 5 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.

Crianza

24 meses en barricas de 225 litros de roble americano (80%) y francés (20%). Embotellado en Septiembre de 2012.

Analítica

Alcohol: 14,10 %vol - PH: 3,78 - Ac.Total: 5,4 g/l - Ac.Volátil: 0,60 g/l - Azucres Red.: 1,7 g/l
Contiene Sulfitos (SO₂T: 65 mg/l)

Producción

5.000 botellas de 0,75 cl.

Nota de cata

Color: rojo rubí con reminiscencias anaranjadas, de capa media, limpio y brillante.
Nariz: Aroma con notas de fina reducción (tabaco ,cedro), con matices tostados ,cremoso
Boca: entrada sedosa , con buena estructura y equilibrio tánico. Con notas torrefactas y muy fino y elegante., complejidad muy interesante. Buen recorrido con postgusto largo y agradable.



