



VIÑA SANTURNIA GRAN RESERVA 2009

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año

Características
climatológicas

Calificación del
Consejo Regulador

Denominación
de Origen

Zona

Suelo

Viñedo

Vendimia

Variedades

Elaboración

Crianza

Analítica

Producción

Nota de cata

2009

Otoño e invierno frío, de buenas nevadas y muy lluvioso, que van a propiciar el aumento de las reservas hídricas del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Es en la 3ª semana del mes de abril cuando se produce la brotación de las yemas. Las lluvias son escasas y destaca la ausencia de heladas. En la segunda semana del mes de junio, la vid tiene un correcto estado vegetativo y sanitario, con un ligero adelanto se desarrolla la floración, y después un buen cuajado. Los meses de julio y agosto son muy calurosos y totalmente secos, provocando stress hídrico en algunas parcelas. El envero se adelanta ligeramente en la primera semana de agosto. Durante este mes las temperaturas fueron elevadas tanto por el día como por la noche, el gradiente térmico no fue importante, propiciando un retraso en la madurez fenológica. A mediados de Septiembre se produjeron unas lluvias que dejaron cerca de 55 l, esto provocó una ralentización de la maduración y un ligero aumento del grosor de la baya. La vendimia comenzó a finales de septiembre para las variedades blancas y no fue hasta primeros de octubre cuando se inició la vendimia para las tintas. El buen tiempo en este periodo propició una excelente sanidad del racimo y una correcta maduración fisiológica y fenológica.

Muy Buena

Denominación de Origen Calificada, Rioja.

Rioja Alta y Rioja Alavesa

Suelo arcilloso calcáreo y Franco-Arenoso

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: con una densidad de plantación de 1,20 x 2,7 m.

Tipo de poda: Vaso. Año de plantación 1978.

Labastida: con una densidad de plantación de 1,2 x 2,60 m.

Poda Cordon Royal y Vaso. Año de plantación 1980.

Rendimientos de 6500 kg/ha

Exclusivamente manual, entre la segunda y tercera semana de octubre.

Tempranillo 90%, Mazuelo 5% y Graciano 5%, de viñedos de más de 30 años.

Tradicional. Tras la recolección rigurosa de los racimos, se despallilla, sin estrujado y sin empleo de bombas, cayendo por gravedad a los depósitos. Se 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 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.

30 meses en barricas de 225 litros de roble americano (80%) y francés (20%). Embotellado en Septiembre 2013.

Alcohol: 14,3 %vol - PH: 3,80 - Ac.Total: 5,1 g/l - Ac.Volátil: 0,55 g/l - Azúcares Red.: 1,7 g/l
Contiene Sulfitos (SO₂T: 52 mg/l)

2.644 botellas de 0,75 cl.

Color: rojo cereza, de capa alta, se presenta limpio y brillante.

Nariz: Elegante, fresco, con buena expresión de fruta roja y especias.

Boca: entrada aterciopelada, presenta volumen y buen equilibrio. Tanino maduro. Fruta y roble bien ensamblados con final largo y fresco.



