



**BODEGAS
RAMÓN DE AYALA
LETE E HIJOS**

VITICULTORAS Y ELABORADORES



**VIÑA SANTURNIA
RESERVA 2016**

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año	2016
Características climatológicas	Invierno menos frío de lo normal, más seco y sólo a finales (Febrero – Marzo) apareció el frío y un poco la nieve, iniciándose la primavera con abundantes lluvias, lo que nos aseguró las reservas hídricas para el resto del ciclo vegetativo. Es en la 2ª semana del mes de Abril cuando se produce la brotación de las yemas. Destacan las temperaturas veraniegas de finales de Abril y principios de Mayo, destacando la ausencia de heladas. La vid comienza el verano con un correcto estado vegetativo y sanitario. La floración fue rápida y tranquila, lo que propició un buen cuajado. El inicio del verano fue poco soleado y con temperaturas bastante bajas, que dio lugar a ataques de Oidio. Afortunadamente en Agosto apareció el calor y cambio la tendencia, generando una evolución sanitaria muy óptima. La ausencia de lluvias y el calor retrasaron la evolución del viñedo. El invierno se produjo sobre la primera semana de agosto. Septiembre empezó con calor, y cierto estrés hídrico. A mediados de Septiembre vinieron las lluvias, esta agua aumentó el peso del racimo, sobre todo en el tempranillo, y un retraso en la maduración. Finales de Septiembre fue idóneo para la maduración, con buenos gradientes térmicos entre el día y la noche. La vendimia fue a principios de Octubre para las variedades blancas y no fue hasta mediados de octubre cuando se inició la vendimia para las tintas, la cual fue muy selectiva. Finalmente la uva fue de 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. 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
Vendimia	Exclusivamente manual, entre la última semana de septiembre y primera de octubre.
Variedades	Tempranillo 90%, Mazuelo 5% y Graciano 5% .
Elaboración	Tradicional. Tras la recolección rigurosa de los racimos, se despalilla, 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 7 días a temperatura controlada de 25-30°C, tras los cuales el vino permaneció 6 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 2019.
Analítica	Alcohol: 14,07 %vol - PH: 3,80 - Ac.Total: 5,3 g/l - Ac.Volátil:0,65 g/l - Azúcares Red.: 1,6 g/l Contiene Sulfitos (SO ₂ T:71 mg/l)
Producción	16.000 botellas de 0,75cl.
Nota de cata	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.

