



# DEÓBRIGA

## BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2021

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año	2021
Características climatológicas	<p>Invierno con nevadas débiles en Enero y pocas lluvias, con comienzo de lloros la ultima semana de febrero. Marzo comienza con temperaturas bajas y con lluvias. Abril seco y cálido con heladas débiles. A mediados de Abril se generaliza la brotación, aunque hay desigualdad entre parcelas. Mayo es seco y cálido, llueven 20L.</p> <p>La floración comienza sobre el 10 de Junio y a la semana caen fuertes lluvias (75L en 5 días) con granizo en algunas parcelas. A últimos vuelve a llover 15L en 3 días con temperaturas frescas de 20°C.</p> <p>Julio empieza con temperaturas suaves, tercera semana muy calurosa y seca, y la última semana empezamos a ver envero. En Agosto llueve la primera semana 6L, el resto es cálido y seco con el envero generalizado pero lento. Septiembre empieza con lluvias (15L), segunda semana 5L y tercera semana 20L con buenos gradientes de temperatura. La última semana llueven 12L</p> <p>En Octubre la maduración se generaliza en todos los viñedos, pero con las tintas más adelantadas que las blancas. La vendimia comenzó el 2 de Octubre de forma muy selectiva hasta el 20 de Octubre, con buena sanidad y maduración.</p>
Calificación del Consejo Regulador	<b>Muy Buena</b>
Denominación de Origen	Denominación de Origen Calificada, Rioja.
Zona	<b>Rioja Alta y Rioja Alavesa</b>
Suelo	Suelo arcilloso calcáreo y franco-arenoso
Viñedo	<p>Viñedos propios de la Familia de Ayala en el entorno de Briñas , situado a pies de la Sierra de Cantabria o Sonsierra Riojana.</p> <p>Viticultura respetuosa y con mínima intervención..</p> <p><b>Briñas, Haro y Labastida:</b> Selección de viñedos de más de 30 años</p>
Vendimia	Rendimientos máximos de 4500 kg/ha Exclusivamente manual, primera semana de Octubre.
Variedades	<b>Viura 70%, Garnacha Blanca 20% y Malvasía 10%.</b>
Elaboración	Tradicional. Tras la recolección rigurosa 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 barricas nuevas de roble de 225 Litros. La fermentación duró 23 días a temperatura controlada de 14-16°C. El vino permaneció durante 3 meses en contacto con sus lías finas para extraer el máximo de manoproteínas, realizando batonages continuos..
Botella	Embotellado en Febrero de 2022.
Analítica	Alcohol: 12,7 %vol - PH:3,19 - Ac.Total: 5,6 g/l - Ac.Volátil:0,21 g/l - Azucres Red.: 2 g/l Contiene Sulfitos (SO <sub>2</sub> T:115 mg/l)
Producción	1334 botellas de 0,75cl.
Nota de cata	<p>Vista: Amarillo pajizo con bordes grisáceos. Limpio y muy brillante.</p> <p>Nariz: Mineralidad marcada, franco y muy varieta. Aromas frutales finos y elegantes, bien ensamblados con los aromas sutiles de tostados.</p> <p>Boca: Aterciopelado, fresco y con vitalidad. Complejo y delicado.. Retrogusto intenso que deja recuerdos de ese carácter frutal, junto con toques de flores blancas y vainilla.</p>

