BODEGAS
RAMÓN DE AYALA
LETE E HIJOS
VITICULTORES Y ELABORADORES

DEÓBRIGA
MACERACIÓN CARBÓNICA 2021

FICHA TECNICA

AÑADA

Año

2021

Características climatológicas

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.

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 20ºC. 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

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.

PROCEDENCIA

Calificacióndel ConsejoRegulador

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, Haro y Labastida: Selección de viñedos de más de 30 años

Rendimientos máximos de 4500 kg/ha

Vendimia

Exclusivamente manual, segunda semana de Octubre.

Variedades

Tempranillo 100%

Elaboración

Tradicional. Tras la recolección rigurosa de los racimos, se depositan los racimos enteros por gravedad en los depósitos donde se realiza la fermentación durante 14 días a temperatura controlada de 20-25ºC, con remontados diarios. Posteriormente se pisa de forma manual y se realiza el remango del depósito, tal cual lo han hecho nuestras generaciones anteriores . El vino que escurre durante la noche es el que usamos para este vino. Un vino que se estabilizo de forma natural y sin filtrar.

Botella

Embotellado en Marzo de 2022.

Analítica

Alcohol: 14,2 %vol - PH:3 ,95 - Ac.Total: 5,4 g/l - Ac.Volátil:0,39g/l - Azucares Red.: 1,4 g/l
Contiene Sulfitos (SO_2T:68 mg/l)

Producción

1334 botellas de 0,75 cl.

Nota de cata

Vista: Rojo picota intenso de capa alta. Limpio y muy brillante.

Nariz: Aromas de piruleta de fresa, gominola y el característico licor de casis. Intensidad frutal muy alta.

Boca: Muy goloso , pero con paso fresco y frutal. Buena estructura con final muy frutal.

BODEGAS RAMON DE AYALA LETE E HIJOS·C/ Fuentecilla s/n·26290Briñas(La Rioja)·Tel.941310575·635729591·635729582·bodegas@rayalaehijos.com·www.rayalaehijos.com