



DEÓBRIGA

COLECCIÓN PRIVADA 2017

AÑADA

FICHA TECNICA PROCEDENCIA

Año

2017

Características climatológicas

Invierno frío y poco lluvioso y sólo a finales de Marzo aparecieron las lluvias, lo que nos aseguró las reservas hídricas para el inicio de la brotación que fue muy temprana debido a las altas temperaturas. Es el 28 de Abril cuando se produce una gran helada generalizada en toda la Rioja Alta y gran parte de Rioja Alavesa. La nueva brotación de las yemas no llegó hasta la segunda semana de Mayo. Destacaron las temperaturas veraniegas de Mayo y las ansiadas lluvias de la última semana, ayudando a la buena recuperación del viñedo. La floración fue rápida y tranquila, lo que propició un buen cuajado en los escasos racimos que trajeron los nuevos brotes. El verano fue seco, la ausencia de lluvias, el calor y la falta de racimos adelantó la evolución del viñedo. El verano se produjo sobre la segunda semana de Julio. Agosto empezó con calor, y cierto estrés hídrico. A principios de Septiembre vinieron lluvias, lo que aceleró la maduración fenólica. A mediados de Septiembre comenzó la vendimia para las variedades Blancas, con buenos gradientes térmicos entre el día y la noche. La vendimia para las variedades tintas fue progresiva y la recolección fue selectiva en el momento óptimo con una 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

Arcilloso calcáreo

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 50 años
Rendimientos máximos de 5000 kg/ha

Vendimia

Exclusivamente manual, primera semana de octubre.

Variedades

Tempranillo 80% y 20% Graciano.

Elaboración

Tradicional, tras la recolección manual de racimos, se despallilla, sin estrujado y sin empleo de bombas, cayendo por gravedad a los depósitos. La uva realizó la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 10.000 Kg. La fermentación Alcohólica duró 6 días a temperatura controlada de 25-30°C, tras los cuales el vino permaneció 7 días más en contacto con sus hollejos, recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción de polifenoles. Tras el sangrado se realiza el pisado manual dentro del depósito, para poder escurrir el máximo vino de forma natural, el cual fue directamente a barricas de roble francés de 225 litros donde realizó la fermentación Maloláctica. Se eliminaron las lías bastas y el vino se mantuvo con las lías finas durante 6 meses haciendo batonages.

Crianza

18 meses en barricas nuevas de 225 l. de roble Francés Allier (100%). Embotellado en Septiembre de 2020.

Análítica

Alcohol: 14,10 %vol - PH:3,78 - Ac.Total: 5,3 g/l - Ac.Volátil:0,64g/l - Azucares Red.: 1,6 g/l
Contiene Sulfitos (SO₂T:83 mg/l)

Producción

5.125 botellas de 0,75 cl.

Nota de cata

Vista: Cereza picota intenso con ribete violáceo, con una alta capa y corazón profundo. Limpio y brillante.
Nariz: Aroma cálido, noble, intenso y una muy buena fusión entre los aromas terciarios de la crianza (chocolate, especias y tostados como café con leche) y fruta negra con una extraordinaria maduración.
Boca: Entrada untuosa, aterciopelada y muy carnoso. Gran equilibrio, con taninos redondeados y acidez sedosa. Final elegante, largo y persistente



