



**BODEGAS
RAMÓN DE AYALA
LETE E HIJOS**

VITICULTORES Y ELABORADORES



**DEÓBRIGA
SELECCIÓN FAMILIAR 2018**

AÑADA

FICHA TECNICA PROCEDENCIA

Año

2018

Características
climatológicas

Principio del invierno templado y seco. En Diciembre se producen nevadas y bajas temperaturas, en Enero y Febrero hay abundantes lluvias, frío y nieve. Marzo comienza con temperaturas altas y con más lluvias, Abril es lluvioso y fresco. Acumulamos unas reservas hídricas de unos 400L. A mediados de Abril se eneraliza la brotación .

Continúan las temperaturas frescas y las lluvias hasta mediados de Junio, donde la floración coincide con altas temperaturas, produciéndose un cuajado perfecto. En Julio se producen tormentas continuas acumulando más de 100L y en la segunda quincena aparecen las altas temperaturas con rocíos continuos lo que provoca la aparición de Mildiu en determinadas parcelas. En Agosto se frena la enfermedad gracias a la primera ola de calor y viento seco del norte. Fue a mediados cuando se generaliza el envero, llevando un retraso madurativo. Septiembre ayuda en la maduración gracias a los buenos gradientes de temperatura entre el día y la noche . La maduración fue lenta y la vendimia comenzó el 8 de Octubre de forma muy selectiva hasta el 27 de Octubre, con buena sanidad y maduración.

Calificación del
Consejo Regulador

Buena

Denominación
de Origen

Denominación de Origen Calificada, **Rioja**.

Zona

Rioja Alta y Rioja Alavesa

Suelo

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, segunda semana de octubre.

Variedades

Tempranillo 90% y 10% Graciano.

Elaboración

Tradicional, tras la recolección rigurosa de los racimos, se despalilla un 80% y un 20% se deja con los racimos enteros , 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 25000 Kg. La fermentación duró 8 días a temperatura controlada de 25-30°C, tras los cuales el vino permaneció 10 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

18 meses en barricas nuevas de roble americano (70%) y francés (30%). Embotellado en Septiembre de 2021.

Análítica

Alcohol: 14,10 %vol - PH:3 ,80 - Ac.Total: 5,20 g/l - Ac.Volátil:0,72g/l - Azucres Red.: 1,3 g/l
Contiene Sulfitos (SO₂T:69 mg/l)

Producción

14 .426 botellas de 0,75 cl.

Nota de cata

Vista: Rojo picota intenso, de capa alta, limpio, brillante y con ribetes violáceas.
Nariz: Aroma noble, limpio, intenso, con alta gama de sensaciones y buena fusión entre la fruta negra (moras, ciruelas) y las notas de vainilla, especias (pimienta negra, clavo) procedentes del tostado del roble.
Boca: Entrada aterciopelada, sedoso , fino y con una acidez que desdeña vida. Estructura potente, elegante y una retronasal que deja una buena sensación de frutos negros y toques balsámicos. Final largo y persistente.

