



DEÓBRIGA

SELECCIÓN FAMILIAR 2018

AÑADA

FICHA TECNICA PROCEDENCIA

Año	2018
Características climatológicas	<p>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 .</p> <p>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.</p>
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.
Vendimia	<p>Briñas, Haro y Labastida: Selección de viñedos de más de 50 años</p> <p>Rendimientos máximos de 5000 kg/ha</p>
Variedades	Exclusivamente manual, segunda semana de octubre.
Elaboración	Tempranillo 90% y 10% Graciano.
Crianza	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.
Analítica	18 meses en barricas nuevas de roble americano (70%) y francés (30%). Embotellado en Septiembre de 2021.
Producción	Alcohol: 14,10 %vol - PH:3 ,80 - Ac.Total: 5,20 g/l - Ac.Volátil:0,72g/l - Azucares Red.: 1,3 g/l Contiene Sulfitos (SO ₂ T:69 mg/l)
Nota de cata	14 .426 botellas de 0,75 cl.
	<p>Vista: Rojo picota intenso, de capa alta, limpio, brillante y con ribetes violáceas.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

