



BODEGAS
RAMÓN DE AYALA
LETE E HIJOS

VITICULTORES Y ELABORADORES



VIÑA SANTURNIA BLANCO 2021

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año

2021

Características
climatológicas

Invierno con nevadas débiles en Enero y pocas lluvias, con comienzo de lloros la última 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 20°C. 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.

Calificación del
Consejo Regulador

Muy bueno

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, y Haro: densidad de plantación de 1,20 x 2,70 m.

Tipo de poda: Vaso y Cordón Royal.. Año de plantación: entre 1996 y 2007

Labastida: con una densidad plantación de 1.2 x 2,70 m. Poda: Vaso .

Ollauri : con una densidad plantación de 1.2 x 2,70 m. Poda: Cordón Royal.

Año de plantación: 2013

Rendimientos de 8500 kg/ha

Vendimia

Exclusivamente manual, primera semana de Octubre..

Variedades

Viura 70%, Garnacha Blanca 20% y Malvasía 10%.

Elaboración

Tradicional. Tras la recolección manual de los racimos, se despallan 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 depósitos de acero inoxidable de 5000 Litros. La fermentación duró 21 días a temperatura controlada de 14-16°C. El vino permaneció durante un mes en contacto con sus lías finas, realizando batonages continuos..

Botella

Embotellado durante 2022.

Analítica

Alcohol: 12,6 %vol - PH:3,20 - Ac.Total: 5,3 g/l - Ac.Volátil:0,21 g/l - Azúcares Red.: 2,6 g/l
Contiene Sulfitos (SO₂T:105 mg/l)

Producción

29.000 botellas de 0,75 cl.

Nota de cata

Vista: Amarillo pajizo con reminiscencias grisáceas. Limpio y muy brillante.

Nariz: Franco y muy varietal, destacan sus tonos frutales de melocotón, piña, plátano y kiwi, junto a las notas cítricas de cascara de limón y pomelo. Fondo de flores blancas.

Boca: Fresco, vivo, con excelente equilibrio entre la acidez y el alcohol.. Retrogusto intenso que deja recuerdos de ese carácter frutal, junto con toques de hierbas aromáticas.

