



VIÑA SANTURNIA

JOVEN 2021

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

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 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 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, Rodezno y Haro:** diferentes viñedos con 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: diferentes viñedos con una densidad de plantación de 1.2 x 2,70 m. Tipo de poda: Vaso y Cordón Royal. Año de plantación: entre 1990 y 2000
Rendimientos de 6500kg/ha

Vendimia

Exclusivamente manual, segunda semana de Octubre.

Variedades

Tempranillo 100%.

Elaboración

Tradicional. Tras la recolección manual y rigurosa, los racimos enteros se depositaron en los depósitos de fermentación, sin despallado, ni estrujado y sin empleo de bombas, cayendo por gravedad. Posteriormente se realizó la fermentación alcohólica por el método tradicional de Maceración Carbónica, en depósitos de acero inoxidable de 25000 Kg. La fermentación duró 8 días a temperatura controlada de 24-26°C. En todo el proceso se realizaron remontados diarios. Tras el sangrado se realiza el pisado manual y remango dentro del depósito, para poder escurrir el máximo vino de forma natural.

Botella

Embotellado durante 2022

Analítica

Alcohol: 13,50 %vol - PH:3,88 - Ac.Total: 4,8 g/l - Ac.Volátil:0,48 g/l - Azucares Red.: 0,9 g/l
Contiene Sulfitos (SO₂T:87 mg/l)

Producción

60.000 botellas de 0,75 cl.

Nota de cata

Vista: rojo picota, de capa media con tonos violáceos en los bordes de la copa. Limpio y brillante.
Nariz: Notas florales que dan paso a sensaciones frutales de frambuesas, plátano y cassis, en perfecta armonía.
Boca: Fresco, alegre, con taninos maduros y buen equilibrio. Retrogusto con recuerdo a violetas.



