



BODEGAS
RAMÓN DE AYALA
LETE E HIJOS

VITICULTORES Y ELABORADORES



VIÑA SANTURNIA ROSADO 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, lueven 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.. Rendimientos de 6500 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, Primera semana de Octubre.
Variedades	Viura 85% y Garnacha Tinta 15%.
Elaboración	Tras la recolección rigurosa y manual de los racimos, se despalillan y se depositan en los depósitos donde se realiza una maceración prefermentativa en frío durante 48 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 2.500 Litros. La fermentación duró 22 días a temperatura controlada de 14-16°C. Posteriormente se estabilizo por frío.
Botella	Embotellado durante 2022
Analítica	Alcohol: 13,2 %vol - PH:3,34 - Ac.Total: 5,6 g/l - Ac.Volátil:0,22 g/l - Azucares Red.: 2,8 g/l Contiene Sulfitos (SO ₂ T:92 mg/l)
Producción	3.350 botellas de 0,75 cl.
Nota de cata	Vista: Limpio ,atractivo y brillante. Nariz: aromas de frutos rojos (sandía, fresa y grosella). Boca: perfecto equilibrio y acidez , amplio y con volumen, con un final de boca referescante.

