



# VIÑA SANTURNIA RESERVA 2017

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año	2017
Características climatológicas	Invierno frío y poco lluvioso y sólo a finales de Marzo aparecieron las lluvias, lo que nos aseguró las reservas hídricas para el inicio de la brotación que fue muy temprana debido a las altas temperaturas. Es el 28 de Abril cuando se produce una gran helada generalizada en toda la Rioja Alta y gran parte de Rioja Alavesa. La nueva brotación de las yemas no llegó hasta la segunda semana de Mayo. Destacaron las temperaturas veraniegas de Mayo y las ansiadas lluvias de la última semana, ayudando a la buena recuperación del viñedo. La floración fue rápida y tranquila, lo que propició un buen cuajado en los escasos racimos que trajeron los nuevos brotes. El verano fue seco, la ausencia de lluvias, el calor y la falta de racimos adelantó la evolución del viñedo. El verano se produjo sobre la segunda semana de Julio. Agosto empezó con calor, y cierto estrés hídrico. A principios de Septiembre vinieron lluvias, lo que aceleró la maduración fenólica. A mediados de Septiembre comenzó la vendimia para las variedades Blancas, con buenos gradientes térmicos entre el día y la noche. La vendimia para las variedades tintas fue progresiva y la recolección fue selectiva en el momento óptimo con una excelente sanidad y maduración.
Calificación del Consejo Regulador	<b>Muy buena</b>
Denominación de Origen	Denominación de Origen Calificada, <b>Rioja</b> .
Zona	<b>Rioja Alta y Rioja Alavesa</b>
Suelo	Suelo arcilloso calcáreo y Franco-Arenoso
Viñedo	<b>Viñedos propios</b> , 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. <b>Briñas:</b> con una densidad de plantación de 1,20 x 2,7 m. Tipo de poda: Vaso. Año de plantación 1978. <b>Labastida:</b> con una densidad plantación de 1.2 x 2,60 m. Poda Cordón Royal y Vaso. Año de plantación 1980. Rendimientos de 6500 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, la primera semana de octubre.
Variedades	<b>Tempranillo 90%, Mazuelo 5% y Graciano 5% .</b>
Elaboración	Tradicional. Tras la recolección rigurosa de los racimos, se despalilla, sin estrujado y sin empleo de bombas, cayendo por gravedad a los depósitos. Se realizó la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 25000 Kg. La fermentación duró 7 días a temperatura controlada de 25-30°C, tras los cuales el vino permaneció 6 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	24 meses en barricas de 225 litros de roble americano (80%) y francés (20%). Embotellado en Septiembre 2020.
Análítica	Alcohol: 14,1 %vol - PH:3,80 - Ac.Total: 5,3 g/l - Ac.Volátil:0,64 g/l - Azúcares Red.: 1,6 g/l Contiene Sulfitos (SO <sub>2</sub> T:60 mg/l)
Producción	18.000 botellas de 0,75cl.
Nota de cata	Color: rojo cereza, de capa alta, se presenta limpio y brillante. Nariz: Elegante, fresco, con buena expresión de fruta roja y especias. Boca: entrada aterciopelada, presenta volumen y buen equilibrio. Tanino maduro. Fruta y roble bien ensamblados con final largo y fresco.

