



BODEGAS  
**RAMÓN DE AYALA**  
LETE E HIJOS

VITICULTORES Y ELABORADORES



# DEÓBRIGA

## ESPUMOSO BRUT NATURE RESERVA 2019

AÑADA

PROCEDECIA

FICHA TECNICA

Año

2019

Características climatológicas

Invierno templado y seco. Marzo comienza con temperaturas medias y con alguna lluvia, Abril es lluvioso y fresco. A mediados de Abril se generaliza la brotación. Se producen heladas puntuales con un crecimiento lento de los brotes. La floración coincide con bajas temperaturas, produciéndose un cuajado irregular. En Julio no se producen lluvias lo que no favorece el aumento del tamaño del grano. En Agosto llueven 40L lo que garantiza el comienzo del envero. La sanidad es excepcional. Septiembre empieza fresco y la maduración, aunque estaba adelantada, se relentiza. Se producen buenos contrastes de temperatura y la maduración se generaliza en los viñedos de forma regular. La vendimia comenzó el 26 de Septiembre de forma muy selectiva hasta el 14 de Octubre, con excelente sanidad y maduración.

Calificación del Consejo Regulador

**Excelente**

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, Haro y Labastida:** Selección de viñedos de más de 30 años

Rendimientos máximos de 4500 kg/ha

Vendimia

Exclusivamente manual, primera semana de Octubre.

Variedades

**Viura 70%, Garnacha Blanca 25% y Malvasía 5%.**

Elaboración

**Método Tradicional Champenoise.** Tras la recolección cuidadosa de los racimos, se despalillan 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 depósito de 1000 Litros. La fermentación duró 25 días a temperatura controlada de 14-16°C. El vino permaneció durante 5 meses en contacto con sus lías finas para extraer el máximo de manoproteínas, realizando batonages continuos. Se embotelló este vino blanco base para realizar una segunda fermentación en botella en calados de piedra centenarios. Allí permaneció en rima durante 24 meses de crianza sobre lías. Por último se hizo un degüelle manual.

Botella

Embotellado en Marzo de 2020. Crianza sobre lías durante 24 meses. Degüelle en Diciembre de 2022.

Análítica

Alcohol: 12,5 %vol - PH: 3,19 - Ac.Total: 6,1 g/l - Ac.Volátil: 0,21 g/l - Azúcares Red.: 2 g/l  
Contiene Sulfitos (SO<sub>2</sub>T: 110 mg/l)

Producción

1.342 botellas de 750 ml

Nota de cata

Vista: Amarillo pajizo con burbujas finas, constantes y de ascensión lenta formando rosarios en superficie.

Nariz: Aromas varietales de plátano y piña en armonía con tonos de galleta y pan de molde

Boca: Estructurado, con buen equilibrio. Burbujas ligeras y finas que dan un carácter fresco y agradable

