

# DEÓBRIGA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2022

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año

2022

Características climatológicas

Invierno frío, con lluvias abundantes (200L) en noviembre de 2021. Enero y Febrero sin lluvias, con comienzo de lloros la primera semana de Marzo. Este mes comienza con temperaturas bajas y con lluvias (30L). Abril lluvioso (50L) y frío lo que retrasa la brotación a la última semana. Mayo muy cálido, con algo de lluvias (25L), lo que provoca un desarrollo vegetativo muy rápido. La floración comienza sobre el 1 de Junio, con olas de calor durante 2 semanas, provocando un adelanto vegetativo de 10 días. Lluven unos 10L y las dos últimas semanas son menos cálidas. Se producen más olas de calor durante el mes de Julio (más de 40 °C), siendo el mes más caluroso de la historia. Esto provoca una parada vegetativa, la sanidad es muy buena pero se ven pequeñas quemaduras en los racimos y hojas. Agosto comienza caluroso y aparecen pequeñas tormentas (25L). Septiembre empieza con pequeñas lluvias, pero suficientes para que la maduración avance. La vendimia empieza el 16 de Septiembre para las variedades blancas y a finales para las tintas, con una extraordinaria sanidad .

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

Rendimientos máximos de 4500 kg/ha

Vendimia

Exclusivamente manual, última semana de Septiembre.

Variedades

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

Elaboración

Tradicional. Tras la recolección rigurosa 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 barricas nuevas de roble de 225 Litros. La fermentación duró 23 días a temperatura controlada de 14-16°C. El vino permaneció durante 3 meses en contacto con sus lías finas para extraer el máximo de manoproteínas, realizando batonages continuos..

Botella

Embotellado en Enero de 2023.

Analítica

Alcohol: 13,2 %vol - PH: 3,19 - Ac.Total: 5,8 g/l - Ac.Volátil:0,25 g/l - Azucres Red.: 2 g/l  
Contiene Sulfitos (SO<sub>2</sub>T:115 mg/l)

Producción

1334 botellas de 0,75cl.

Nota de cata

Vista: Amarillo pajizo con bordes grisáceos. Limpio y muy brillante.

Nariz: Mineralidad marcada, franco y muy varietal. Aromas frutales finos y elegantes, bien ensamblados con los aromas sutiles de tostados.

Boca: Aterciopelado, fresco y con vitalidad. Complejo y delicado.. Retrogusto intenso que deja recuerdos de ese carácter frutal, junto con toques de flores blancas y vainilla.

