



GOTAS DE SANTURNIA

VINO DE FINCA 2019

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

| | |
|------------------------------------|--|
| Año | 2019 |
| Características climatológicas | <p>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.</p> <p>En Agosto lueven 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.</p> |
| Calificación del Consejo Regulador | Excelente |
| Denominación de Origen | Denominación de Origen Calificada, Rioja. |
| Zona | Rioja Alta y Rioja Alavesa |
| Suelo | Suelo arcilloso calcáreo |
| Viñedo | <p>Viñedo propio de la Familia de Ayala entre Briñas y Labastida , situado a pies de la Sierra de Cantabria o Sonsierra Riojana. Viticultura respetuosa y con mínima intervención.</p> <p>Finca La Torca, Densidad de plantación: 1x 2,7m. Tipo de poda: Vaso</p> <p>Año de plantación: 1927</p> <p>Rendimientos máximos de 1500 kg/ha</p> |
| Vendimia | Exclusivamente manual, en cajas de 25Kg. Tercera semana de Octubre. |
| Variedades | Tempranillo 60% , Graciano 15%, Mazuelo 5%, Garnacha Tinta 10%.. Variedades blancas (Viura, Garnacha blanca, Maivasía y otra) 10% |
| Elaboración | Tradicional. Tras la rigurosa selección de cada racimo y una maceración en frío a 4° C durante 48 horas, se realiza el despalillado de manera suave cayendo directamente en las barricas de roble abiertas, sin utilizar ningún tipo de bomba. Fermentación alcohólica en barricas de roble de 225 Kg, durante 13 días con fermentación a temperatura controlada entre 28 y 30° C, maceración posfermentativa prolongada en las barricas durante 5 días, con battonages constantes. Después se realizó un prensado suave. La fermentación maloláctica se realizó en Marzo, en barricas nuevas de roble francés. |
| Crianza | 24 meses en barricas nuevas de roble Francés. Embotellado en Marzo de 2022. |
| Análítica | Alcohol: 15 %vol - PH: 3,84 - Ac.Total: 5,6 g/l - Ac.Volátil:0,84 g/l - Azúcares Red.: 1,4 g/l Contiene Sulfitos (SO ₂ T:84 mg/l) |
| Producción | 512 botellas de 0,75 cl |
| Nota de cata | <p>Vista: Rojo picota intenso, de corazón intenso, limpio, brillante.</p> <p>Nariz: Aroma noble, limpio, intenso, con alta gama de sensaciones y buena fusión entre la fruta negra (moras, ciruelas) y las notas de especias (pimienta negra, clavo) procedentes del tostado del roble.</p> <p>Boca: Entrada aterciopelada, sedoso , fino y con una acidez que desdeña vida. Estructura potente, elegante y una retronasal que deja una buena sensación de frutos negros y toques balsámicos. Final largo , persistente y cálido.</p> |

