



BODEGAS
RAMÓN DE AYALA
LETE E HIJOS

VITICULTORES Y ELABORADORES



VIÑA SANTURNIA BLANCO 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, y Haro: densidad de plantación de 1,20 x 2,70 m. Tipo de poda: Vaso y Cordón Royal.. Año de plantación: entre 1996 y 2007 Labastida: con una densidad plantación de 1.2 x 2,70 m. Poda: Vaso . Ollauri : con una densidad plantación de 1.2 x 2,70 m. Poda: Cordón Royal. Año de plantación: 2013 Rendimientos de 8000 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, tercera semana de Septiembre..
Variedades	Viura 70%, Garnacha Blanca 20% y Malvasía 10%.
Elaboración	Tradicional. Tras la recolección manual de los racimos, se despallan 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 desfogado estático . Se realizó la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 5000 Litros. La fermentación duró 21 días a temperatura controlada de 14-16°C. El vino permaneció durante un mes en contacto con sus lías finas, realizando batonages continuos..
Botella	Embotellado durante 2023.
Análítica	Alcohol: 12,8 %vol - PH:3 ,23 - Ac.Total: 5,8 g/l - Ac.Volátil:0,25 g/l - Azucares Red.: 2,5 g/l Contiene Sulfitos (SO ₂ T:103 mg/l)
Producción	28.000 botellas de 0,75 cl.
Nota de cata	Vista: Amarillo pajizo con reminiscencias grisáceas. Limpio y muy brillante. Nariz: Franco y muy varietal, destacan sus tonos frutales de melocotón, piña, plátano y kiwi, junto a las notas cítricas de cascara de limón y pomelo. Fondo de flores blancas. Boca: Fresco, vivo, con excelente equilibrio entre la acidez y el alcohol.. Retrogusto intenso que deja recuerdos de ese carácter frutal, junto con toques de hierbas aromáticas.

