



VIÑA SANTURNIA

JOVEN 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, Rodezno y Haro: diferentes viñedos con 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: diferentes viñedos con una densidad de plantación de 1.2 x 2,70 m. Tipo de poda: Vaso y Cordón Royal . Año de plantación: entre 1990 y 2000 Rendimientos de 6000 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, última semana de Septiembre.
Variedades	Tempranillo 100%.
Elaboración	Tradicional. Tras la recolección manual y rigurosa, los racimos enteros se depositaron en los depósitos de fermentación, sin despallado, ni estrujado y sin empleo de bombas, cayendo por gravedad. Posteriormente se realizó la fermentación alcohólica por el método tradicional de Maceración Carbónica, en depósitos de acero inoxidable de 25000 Kg. La fermentación duró 8 días a temperatura controlada de 24-26°C. En todo el proceso se realizaron remontados diarios. Tras el sangrado se realiza el pisado manual y remango dentro del depósito, para poder escurrir el máximo vino de forma natural.
Botella	Embotellado durante 2023
Análítica	Alcohol: 13,60 %vol - PH:3 ,85 - Ac.Total: 4,9 g/l - Ac.Volátil:0,47 g/l - Azucares Red.: 0,8 g/l Contiene Sulfitos (SO ₂ T:83 mg/l)
Producción	60.000 botellas de 0,75 cl.
Nota de cata	Vista: rojo picota, de capa media con tonos violáceos en los bordes de la copa. Limpio y brillante. Nariz: Notas florales que dan paso a sensaciones frutales de frambuesas, plátano y cassis, en perfecta armonía. Boca: Fresco, alegre, con taninos maduros y buen equilibrio. Retrogusto con recuerdo a violetas.

