



BODEGAS  
**RAMÓN DE AYALA**  
LETE E HIJOS

VITICULTORES Y ELABORADORES



# VIÑA SANTURNIA ROSADO 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	<b>Muy Buena</b>
Denominación de Origen	Denominación de Origen Calificada, <b>Rioja.</b>
Zona	<b>Rioja Alta y Rioja Alavesa</b>
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..
Vendimia	Rendimientos de 6000 kg/ha Exclusivamente manual, última semana de Septiembre.
Variedades	<b>Viura 85% y Garnacha Tinta 15%.</b>
Elaboración	Tras la recolección rigurosa y manual de los racimos, se despalillan y se depositan en los depósitos donde se realiza una maceración prefermentativa en frío durante 48 horas . Posteriormente se prensa para extraer todo el mosto y se procede al desfangado estático. Se realizó la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 2.500 Litros. La fermentación duró 22 días a temperatura controlada de 14-16°C. Posteriormente se estabilizó por frío.
Botella	Embotellado durante 2023
Análítica	Alcohol: 13,4 %vol - PH:3,26 - Ac.Total: 5,6 g/l - Ac.Volátil:0,25 g/l - Azúcares Red.: 2 g/l Contiene Sulfitos (SO <sub>2</sub> T:95 mg/l)
Producción	3.350 botellas de 0,75 cl.
Nota de cata	Vista: Limpio ,atractivo y brillante. Nariz: aromas de frutos rojos (sandía, fresa y grosella). Boca: perfecto equilibrio y acidez , amplio y con volumen, con un final de boca referescante.

