



**BODEGAS  
RAMÓN DE AYALA  
LETE E HIJOS**

VITICULTORES Y ELABORADORES



# VIÑA SANTURNIA RESERVA 2018

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año	2018
Características climatológicas	<p>Principio del invierno templado y seco. En Diciembre se producen nevadas y bajas temperaturas, en Enero y Febrero hay abundantes lluvias, frío y nieve. Marzo comienza con temperaturas altas y con más lluvias, Abril es lluvioso y fresco. Acumulamos unas reservas hídricas de unos 400L. A mediados de Abril se generaliza la brotación.</p> <p>Continúan las temperaturas frescas y las lluvias hasta mediados de Junio, donde la floración coincide con altas temperaturas, produciéndose un cuajado perfecto. En Julio se producen tormentas continuas acumulando más de 100L y en la segunda quincena aparecen las altas temperaturas con rocíos continuos lo que provoca la aparición de Mildiu en determinadas parcelas. En Agosto se frena la enfermedad gracias a la primera ola de calor y viento seco del norte. Fue a mediados cuando se generaliza el envero, llevando un retraso madurativo. Septiembre ayuda en la maduración gracias a los buenos gradientes de temperatura entre el día y la noche. La maduración fue lenta y la vendimia comenzó el 8 de Octubre de forma muy selectiva hasta el 27 de Octubre, con buena sanidad y maduración.</p>
Calificación del Consejo Regulador	<b>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	<p>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.</p> <p><b>Haro:</b> diferentes viñedos con densidad de plantación de 1,20 x 2,7m. Tipo de poda: Vaso Y Cordon Royal. Año de plantación entre 1986 y 1998.</p> <p><b>Labastida:</b> diferentes viñedos con densidad de plantación de 1.2 x 2,60m. Poda Cordon Royal y Vaso. Año de plantación entre 1980 y 1992</p> <p>Rendimientos de 6500 kg/ha</p>
Vendimia	Exclusivamente manual, la segunda semana de octubre.
Variedades	<b>Tempranillo 100%, Graciano 5% y Mazuelo 5%.</b>
Elaboración	Tradicional, tras la recolección manual y rigurosa de los racimos, se despallilla, se estruja y sin empleo de bombas, por gravedad se llenan los depósitos. La uva realizó la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 25000 Kg. La fermentación duró 8 días a temperatura controlada de 25-30°C, tras los cuales el vino permaneció 4 días más en contacto con sus hollejos, recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción del color y polifenoles. Tras el sangrado se realiza el pisado manual dentro del depósito, para poder escurrir el máximo vino de forma natural. Se eliminaron las lías bastas y el vino se mantuvo con las lías finas.
Crianza	24 meses en barricas de 225 litros de roble americano (80%) y francés (20%). Embotellado en Septiembre 2021.
Analítica	Alcohol: 13,8 %vol - PH:3,79 - Ac.Total: 5,2 g/l - Ac.Volátil:0,63 g/l - Azucres Red.: 1,0 g/l Contiene Sulfitos (SO <sub>2</sub> T:88 mg/l)
Producción	20.000 botellas de 0,75 cl.
Notas de cata	<p>Color: rojo cereza, de capa alta, se presenta limpio y brillante.</p> <p>Nariz: buena fruta en armonía con finos aromas a coco, vainilla, especias y tostados procedentes de la barrica.</p> <p>Boca: entrada suave, presenta volumen y buen equilibrio. Tanino bien domado con final largo y fresco.</p>

