



DEÓBRIGA

MACERACIÓN CARBÓNICA 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 llores 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. Lueven 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, Haro y Labastida: Selección de viñedos de más de 30 años
	Rendimientos máximos de 4500 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, segunda semana de Octubre.
Variedades	Tempranillo 100%
Elaboración	Tradicional. Tras la recolección rigurosa de los racimos, se depositan los racimos enteros por gravedad en los depósitos donde se realiza la fermentación durante 14 días a temperatura controlada de 20-25°C, con remontados diarios. Posteriormente se pisa de forma manual y se realiza el remango del depósito, tal cual lo han hecho nuestras generaciones anteriores . El vino que escurre durante la noche es el que usamos para este vino. Un vino que se estabilizo de forma natural y sin filtrar.
Botella	Embotellado en Marzo de 2023.
Análítica	Alcohol: 14,1 %vol - PH:3 ,92 - Ac.Total: 5,5 g/l - Ac.Volátil:0,49g/l - Azucares Red.: 1,2 g/l Contiene Sulfitos (SO₂T:69 mg/l)
Producción	1334 botellas de 0,75 cl.
Nota de cata	Vista: Rojo picota intenso de capa alta. Limpio y muy brillante. Nariz: Aromas de piruleta de fresa, gominola y el característico licor de casis. Intensidad frutal muy alta. Boca: Muy goloso , pero con paso fresco y frutal. Buena estructura con final muy frutal.

