



# DEÓBRIGA

## ESPUMOSO BRUT NATURE RESERVA 2020

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año	2020
Características climatológicas	<p>Invierno templado y seco. Marzo comienza con temperaturas bajas y con lluvias. Abril es lluvioso y fresco. A mediados de Abril se generaliza la brotación y se producen acumulaciones de más de 80L.</p> <p>La floración es larga y desigual por las temperaturas frescas y las lluvias. Se produjeron granizadas importantes en algunos viñedos. Gran presión de Mildiu por las continuas tormentas. Julio es cálido y se observa la última semana el comienzo del envero. En Agosto llueve la primera semana, el resto es cálido y seco lo que acelera la entrada de la maduración.</p> <p>Septiembre empieza cálido y seco y la maduración viene descompensada, con graduación alcohólica adelantada. La última quincena se producen lluvias y buenos contrastes de temperatura. La maduración se compensa en los viñedos de forma regular.</p> <p>La vendimia comenzó el 20 de Septiembre de forma muy selectiva hasta el 10 de Octubre, con buena sanidad y maduración.</p>
Calificación del Consejo Regulador	<b>Muy Buena</b>
Denominación de Origen	Denominación de Origen Calificada, Rioja.
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.</p> <p>Viticultura respetuosa y con mínima intervención.</p> <p><b>Briñas, Haro y Labastida:</b> Selección de viñedos de más de 30 años</p> <p>Rendimientos máximos de 4500 kg/ha</p>
Vendimia	Exclusivamente manual, segunda semana de Septiembre.
Variedades	<b>Viura 70%, Garnacha Blanca 25% y Malvasía 5%.</b>
Elaboración	<p><b>Método Tradicional Champenoise.</b> Tras la recolección cuidadosa de los racimos, se despalillan 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 desfangado estático. Se realizó la fermentación alcohólica en depósito de 1000 Litros. La fermentación duró 25 días a temperatura controlada de 14-16°C. El vino permaneció durante 5 meses en contacto con sus lías finas para extraer el máximo de manoproteínas, realizando batonages continuos. Se embotelló este vino blanco base para realizar una segunda fermentación en botella en calados de piedra centenarios. Allí permaneció en rima durante 24 meses de crianza sobre lías. Por último se hizo un degüelle manual.</p>
Botella	Embotellado en Marzo de 2021. Crianza sobre lías durante 24 meses. Degüelle en Diciembre de 2023.
Análítica	Alcohol: 12,5 %vol - PH: 3,19 - Ac.Total: 6,1 g/l - Ac.Volátil:0,21 g/l - Azúcares Red.: 2 g/l Contiene Sulfitos (SO <sub>2</sub> T:110 mg/l)
Producción	1.342 botellas de 750 ml
Nota de cata	<p>Vista: Amarillo pajizo con burbujas finas, constantes y de ascensión lenta formando rosarios en superficie.</p> <p>Nariz: Aromas varietales de plátano y piña en armonía con tonos de galleta y pan de molde</p> <p>Boca: Estructurado, con buen equilibrio. Burbujas ligeras y finas que dan un carácter fresco y agradable</p>



