



DEÓBRIGA

MACERACIÓN CARBÓNICA 2023

2023

Invierno frío, con lluvias escasas (100L) en noviembre. Enero frío con nevadas débiles (40L) y Febrero seco (30L) y frío. con comienzo de llores la primera semana de Marzo, que fue seco (18L) y cálido. Abril muy cálido y sin lluvias lo que adelanta la brotación a la primera semana. Mayo muy cálido la primera semana, y con lluvias débiles (5L,6L y 10L) con un adelanto de 3 semanas. Última quincena fría y con tormentas (15L y 20L). Junio fresco y nuboso con tormentas (30L). Julio empieza con tormentas (20L) y con enveros para el día 23 con última semana muy calurosa. Agosto sin lluvias y olas de calor extremas (más de 40 °C) provocando estrés hídrico, última semana llueven 6L. Septiembre 20L la primera semana, más de 40L la segunda y temperaturas suaves lo que ayuda a completar la maduración. La sanidad se mantuvo, lo que ayudó a recoger una uva abundante y de máxima calidad.

Buena

Denominación de Origen Calificada, Rioja.

Rioja Alta y Rioja Alavesa

Suelo arcilloso calcáreo y franco-arenoso

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

Exclusivamente manual, primera semana de Octubre.

Tempranillo 100%

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.

Embotellado en Marzo de 2024.

Alcohol: 14,2 %vol - PH:3 ,91 - Ac.Total: 5,8 g/l - Ac.Volátil:0,39g/l - Azucares Red.: 1,1 g/l
Contiene Sulfitos (SO₂T:68 mg/l)

1334 botellas de 0,75 cl.

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.



AÑADA

PROCEDECENCIA

FICHA TECNICA

Año

Características climatológicas

Calificación del Consejo Regulador

Denominación de Origen

Zona

Suelo

Viñedo

Vendimia

Variedades

Elaboración

Botella

Análítica

Producción

Nota de cata