



VIÑA SANTURNIA

JOVEN 2023

AÑADA

PROCEDECENCIA

FICHA TECNICA

Año

2023

Características climatológicas

Invierno frío, con lluvias escasas (100L) en noviembre. Enero frío con nevadas débiles (40L) y Febrero seco (30L) y frío. con comienzo de lloros 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 déviles (5L,6L y 10L) con un adelanto de 3 semanas. Ultima 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.

Calificación del Consejo Regulador

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, Rodezno y Haro: diferentes viñedos con densidad de plantación de 1,20 x 2,70 m. Tipo de poda: Vaso y Cordón Royal. Año de plantación: entre 1996 y 2007
Labastida: diferentes viñedos con una densidad de plantación de 1.2 x 2,70 m. Tipo de poda: Vaso y Cordón Royal . Año de plantación: entre 1990 y 2000
Rendimientos de 6000 kg/ha

Vendimia

Exclusivamente manual, última semana de Septiembre.

Variedades

Tempranillo 100%.

Elaboración

Tradicional. Tras la recolección manual y rigurosa, los racimos enteros se depositaron en los depósitos de fermentación, sin despallado, ni estrujado y sin empleo de bombas, cayendo por gravedad. Posteriormente se realizó la fermentación alcohólica por el método tradicional de Maceración Carbónica, en depósitos de acero inoxidable de 25000 Kg. La fermentación duró 8 días a temperatura controlada de 24-26°C. En todo el proceso se realizaron remontados diarios. Tras el sangrado se realiza el pisado manual y remango dentro del depósito, para poder escurrir el máximo vino de forma natural.

Botella

Embotellado durante 2024.

Analítica

Alcohol: 13,45 %vol - PH:3 ,84 - Ac.Total: 5 g/l - Ac.Volátil:0,50 g/l - Azucres Red.: 2,6 g/l
Contiene Sulfitos (SO₂T:85 mg/l)

Producción

60.000 botellas de 0,75 cl.

Nota de cata

Vista: rojo picota, de capa media con tonos violáceos en los bordes de la copa. Limpio y brillante.
Nariz: Notas florales que dan paso a sensaciones frutales de frambuesas, plátano y cassis, en perfecta armonía.
Boca: Fresco, alegre, con taninos maduros y buen equilibrio. Retrogusto con recuerdo a violetas.



