



BODEGAS
RAMÓN DE AYALA
LETE E HIJOS

VITICULTORES Y ELABORADORES



VIÑA SANTURNIA ROSADO 2023

AÑADA

PROCEDENCIA

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 débiles (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..
Rendimientos	Rendimientos de 6000 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, última semana de Septiembre.
Variedades	Tempranillo 85% , Garnacha Tinta 10% y 5% Viura
Elaboración	Tras la recolección rigurosa y manual de los racimos, se despalillan y se depositan en los depósitos donde se realiza una maceración prefermentativa en frío durante 48 horas . Posteriormente se prensa para extraer todo el mosto y se procede al desfangado estático. Se realizó la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 2.500 Litros. La fermentación duró 22 días a temperatura controlada de 14-16°C. Posteriormente se estabilizo por frío.
Botella	Embotellado durante 2024
Análítica	Alcohol: 13,5 %vol - PH:3,28 - Ac.Total: 5,9 g/l - Ac.Volátil:0,27 g/l - Azucres Red.: 2,8 g/l Contiene Sulfitos (SO ₂ T:65 mg/l)
Producción	3.350 botellas de 0,75 cl.
Nota de cata	Vista: Limpio ,atractivo y brillante. Nariz: aromas de frutos rojos (sandía, fresa y grosella). Boca: perfecto equilibrio y acidez , amplio y con volumen, con un final de boca referescante.

