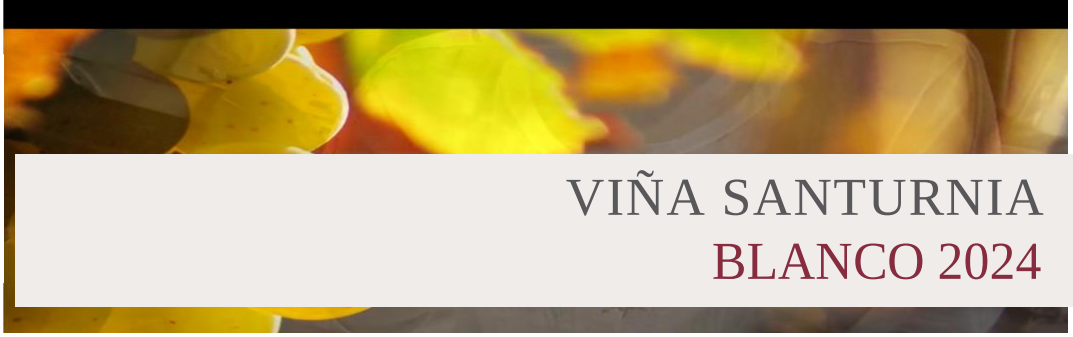
BODEGAS
RAMÓN DE AYALA
LETE E HIJOS
VITICULTORES Y ELABORADORES



VIÑA SANTURNIA
BLANCO 2024

AÑADA

Año	2024
Características climatológicas	Invierno frío, con lluvias escasas (menos de 200L). El lloro comienza la primera semana de Marzo, que fue templado y con alguna lluvia (30L) . Abril muy cálido y sin lluvias, lo que adelanta la brotación a la segunda semana. Se produjeron heladas localizadas. Última semana con lluvias (30L). Mayo fue templado y con lluvias (50L). Junio fue muy lluvioso (140L) y la floración empezó la segunda semana con un mal cuajado. Julio muy cálido. Agosto fue cálido con alguna lluvia. El envero se generaliza la segunda semana. Las ultimas semanas hace buen clima y llueven 40L. Septiembre comienza frío y con pocas lluvias (20L) La maduración es muy rápida en general, por lo que se empieza la vendimia la última semana y se finaliza la segunda semana de Octubre con una excelente sanidad , pero un peso de la uva muy por debajo de lo esperado.

PROCEDENCIA

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, y Haro: densidad de plantación de 1,20 x 2,70 m. Tipo de poda: Vaso y Cordón Royal.. Año de plantacón: entre 1996 y 2007 Labastida: con una densidad plantación de 1.2 x 2,70 m. Poda: Vaso . Ollauri : con una densidad plantación de 1.2 x 2,70 m. Poda: Cordón Royal. Año de plantacón: 2013 Rendimientos de 8000 kg/ha

FICHA TECNICA

Vendimia	Exclusivamente manual, última semana de Septiembre..
Variedades	**Viura 85%, Garnacha Blanca 10% y Malvasía 5%.**
Elaboración	Tradicional. Tras la recolección manual 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 depósitos de acero inoxidable de 5000 Litros. La fermentación duró 21 días a temperatura controlada de 14-16ºC. El vino permaneció durante un mes en contacto con sus lías finas, realizando batonages continuos..
Botella	Embotellado durante 2025.
Analítica	Alcohol: 12,6 %vol - PH:3 ,26 - Ac.Total: 6,1 g/l - Ac.Volátil:0,25 g/l - Azucares Red.: 2,2 g/l Contiene Sulfitos (SO_2T:98 mg/l)
Producción	28.000 botellas de 0,75 cl.
Nota de cata	Vista: Amarillo pajizo con reminiscencias grisáceas. Limpio y muy brillante. Nariz: Franco y muy varietal, destacan sus tonos frutales de melocotón, piña, plátano y kiwi, junto a las notas cítricas de cascara de limón y pomelo. Fondo de flores blancas. Boca: Fresco, vivo, con excelente equilibrio entre la acidez y el alcohol.. Retrogusto intenso que deja recuerdos de ese carácter frutal, junto con toques de hiervas aromáticas.

BODEGAS RAMON DE AYALA LETE E HIJOS·C/ Fuentecilla s/n·26290Briñas(La Rioja)·Tel.941310575·635729591·635729582·bodegas@rayalaehijos.com·www.rayalaehijos.com