

# DEÓBRIGA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2025

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Año                                | 2025   |
| Características climatológicas     | Invierno frío y lluvioso (300L). El lloro comienza la segunda semana de Marzo, que fue frío, ventoso y con lluvias (70L) . Abril cálido y con lluvias continuas (65L), la brotación empieza la segunda semana. Mayo fue templado y con abundantes lluvias (90L), lo que provocó presión de Mildiu y pérdida de racimos. Junio fue lluvioso (50L) y cálido con la floración en la segunda semana. Julio cálido con alguna lluvia al principio (18L) y muy cálido al final. Agosto muy cálido sin lluvia. El envero se generaliza la primera semana. Septiembre comienza caluroso y llueve la segunda semana (20L). La maduración va lenta y se empieza a vendimiar la última semana y se finaliza la segunda semana de Octubre con una excelente sanidad , pero con una producción por debajo de lo habitual. |
| Calificación del Consejo Regulador | <b>Excelente</b>   |
| Denominación de Origen             | Denominación de Origen Calificada, <b>Rioja</b> .  |
| Zona                               | <b>Rioja Alta y Rioja Alavesa</b>  |
| 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.<br>Viticultura respetuosa y con mínima intervención.<br><br><b>Briñas, Haro y Labastida:</b> Selección de viñedos de más de 30 años<br>Rendimientos máximos de 4500 kg/ha   |
| Vendimia                           | Exclusivamente manual, última semana de Septiembre.  |
| Variedades                         | <b>Viura 55% y Garnacha Blanca 45%</b>   |
| Elaboración                        | Tradicional. Tras la recolección rigurosa de los racimos, se despallan 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 barricas nuevas de roble de 225 Litros. La fermentación duró 23 días a temperatura controlada de 14-16°C. El vino permaneció durante 3 meses en contacto con sus lías finas para extraer el máximo de manoproteínas, realizando batonages continuos.  |
| Botella                            | Embotellado en Enero de 2026.  |
| Analítica                          | Alcohol: 12,80 %vol - PH: 3,31 - Ac.Total: 5,9 g/l - Ac.Volátil:0,28 g/l - Azucares Red.: 2,4 g/l<br>Contiene Sulfitos (SO <sub>2</sub> T:102 mg/l)  |
| Producción                         | 1334 botellas de 0,75cl.   |
| Nota de cata                       | Vista: Amarillo pajizo con bordes grisáceos. Limpio y muy brillante.<br>Nariz: Mineralidad marcada, franco y muy varietal. Aromas frutales finos y elegantes, bien ensamblados con los aromas sutiles de tostados.<br>Boca: Aterciopelado, fresco y con vitalidad. Complejo y delicado.. Retrogusto intenso que deja recuerdos de ese carácter frutal, junto con toques de flores blancas y vainilla.  |

