



DEÓBRIGA MACERACIÓN CARBÓNICA 2025

2025

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..

Excelente

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 se separa y se termina de fermentar. Un vino que se estabilizo de forma natural y sin filtrar.

Embotellado en Febrero de 2026.

Alcohol: 14,3 %vol - PH:3,92 - Ac.Total: 4,6 g/l - Ac.Volátil:0,36 g/l - Azucres Red.: 1,2 g/l
Contiene Sulfitos (SO₂T:59 mg/l)

1334 botellas de 0,75 cl.

Vista: Rojo picota intenso de capa alta. Limpio y muy brillante.

Nariz: Aromas de platano, 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.



Año

Características
climatológicas

Calificación del
Consejo Regulador

Denominación
de Origen

Zona

Suelo

Viñedo

Vendimia

Variedades

Elaboración

Botella

Analítica

Producción

Nota de cata

