



DEÓBRIGA

SELECCIÓN FAMILIAR 2022

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

<p>Año</p> <p>Características climatológicas</p>	<p>2022</p> <p>Invierno frío, con lluvias abundantes (200L) en noviembre de 2021. Enero y Febrero sin lluvias, con comienzo de lloros la primera semana de Marzo. Este mes comienza con temperaturas bajas y con lluvias (30L). Abril lluvioso (50L) y frío lo que retrasa la brotación a la última semana. Mayo muy cálido, con algo de lluvias (25L), lo que provoca un desarrollo vegetativo muy rápido. La floración comienza sobre el 1 de Junio, con olas de calor durante 2 semanas, provocando un adelanto vegetativo de 10 días. Lluven unos 10L y las dos últimas semanas son menos cálidas. Se producen más olas de calor durante el mes de Julio(más de 40 °C), siendo el mes más caluroso de la historia. Esto provoca una parada vegetativa, la sanidad es muy buena pero se ven pequeñas quemaduras en los racimos y hojas. Agosto comienza caluroso y aparecen pequeñas tormentas (25L). Septiembre empieza con pequeñas lluvias, pero suficientes para que la maduración avance. La vendimia empieza el 16 de Septiembre para las variedades blancas y a finales para las tintas, con una extraordinaria sanidad.</p>	
<p>Calificación del Consejo Regulador</p>	<p>Muy Buena</p>	
<p>Denominación de Origen</p>	<p>Denominación de Origen Calificada, Rioja.</p>	
<p>Zona</p>	<p>Rioja Alta y Rioja Alavesa</p>	
<p>Suelo</p>	<p>Suelo arcilloso calcáreo</p>	
<p>Viñedo</p>	<p>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 .</p>	
<p></p>	<p>Briñas, Haro y Labastida: Selección de viñedos de más de 50 años</p>	
<p>Rendimientos</p>	<p>máximos de 5000 kg/ha</p>	
<p>Vendimia</p>	<p>Exclusivamente manual, segunda semana de octubre.</p>	
<p>Variedades</p>	<p>Tempranillo 90% y 10% Graciano.</p>	
<p>Elaboración</p>	<p>Tradicional, tras la recolección rigurosa de los racimos, se despallilla un 80% y un 20% se deja con los racimos enteros, sin estrujado y sin empleo de bombas, cayendo por gravedad a los depósitos. La uva realizó la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 25000 Kg. La fermentación duró 8 días a temperatura controlada de 25-30°C, tras los cuales el vino permaneció 10 días más en contacto con sus hollejos, recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción de color y polifenoles. Tras el sangrado se realiza el pisado manual dentro del depósito, para poder escurrir el máximo vino de forma natural. Se eliminaron las lías bastas y el vino se mantuvo con las lías finas.</p>	
<p>Crianza</p>	<p>24 meses en barricas nuevas de roble americano (70%) y francés (30%). Embotellado en Septiembre de 2025.</p>	
<p>Análítica</p>	<p>Alcohol: 14 %vol - PH:3,79 - Ac.Total: 5,20 g/l - Ac.Volátil:0,61g/l - Azucares Red.: 1,5 g/l Contiene Sulfitos (SO₂:78 mg/l)</p>	
<p>Producción</p>	<p>7.365 botellas de 0,75 cl.</p>	
<p>Nota de cata</p>	<p>Vista: Rojo picota intenso, de capa alta, limpio, brillante y con ribetes violáceas. Nariz: Aroma noble, limpio, intenso, con alta gama de sensaciones y buena fusión entre la fruta negra (moras, ciruelas) y las notas de vainilla, especias (pimienta negra, clavo) procedentes del tostado del roble. Boca: Entrada aterciopelada, sedoso , fino y con una acidez que desdeña vida. Estructura potente, elegante y una retronasal que deja una buena sensación de frutos negros y toques balsámicos. Final largo y persistente.</p>	