



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	<b>Viñedos propios</b> 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.. <b>Briñas, y Haro:</b> densidad de plantación de 1,20 x 2,70 m. Tipo de poda: Vaso y Cordon Royal.. Año de plantación: entre 1996 y 2007 <b>Labastida:</b> con una densidad plantación de 1.2 x 2,70 m. Poda: Vaso . <b>Ollauri :</b> con una densidad plantación de 1.2 x 2,70 m. Poda: Cordon Royal. Año de plantación: 2013 Rendimientos de 8000 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, última semana de Septiembre.
Variedades	<b>Viura 85%, Garnacha Blanca 10% y Malvasía 5%.</b>
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 14-16°C. El vino permaneció durante un mes en contacto con sus lías finas, realizando batonages continuos..
Botella	Embotellado durante 2026.
Análítica	Alcohol: 12,7 %vol - PH:3 ,29 - Ac.Total: 6 g/l - Ac.Volátil:0,28 g/l - Azucres Red.: 1,1 g/l Contiene Sulfitos (SO <sub>2</sub> T:98 mg/l)
Producción	26.000 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 hierbas aromáticas.

