



VIÑA SANTURNIA

CRIANZA 2021

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año	2021
Características climatológicas	<p>Invierno con nevadas débiles en Enero y pocas lluvias, con comienzo de lloros la ultima semana de febrero. Marzo comienza con temperaturas bajas y con lluvias. Abril seco y cálido con heladas débiles. A mediados de Abril se generaliza la brotación, aunque hay desigualdad entre parcelas. Mayo es seco y cálido, llueven 20L. La floración comienza sobre el 10 de Junio y a la semana caen fuertes lluvias (75L en 5 días) con granizo en algunas parcelas. A últimos vuelve a llover 15L en 3 días con temperaturas frescas de 20°C. Julio empieza con temperaturas suaves, tercera semana muy calurosa y seca, y la última semana empezamos a ver envero. En Agosto llueve la primera semana 6L, el resto es cálido y seco con el envero generalizado pero lento. Septiembre empieza con lluvias (15L), segunda semana 5L y tercera semana 20L con buenos gradientes de temperatura. La última semana llueven 12L En Octubre la maduración se generaliza en todos los viñedos, pero con las tintas más adelantadas que las blancas. La vendimia comenzó el 2 de Octubre de forma muy selectiva hasta el 20 de Octubre, con buena sanidad y maduración.</p>
Calificación del Consejo Regulador	Muy Buena
Denominación de Origen	Denominación de Origen Calificada, Rioja .
Zona	Rioja Alta y Rioja Alavesa
Suelo	Suelo Arcilloso Calcáreo y Franco-Arenoso
Viñedo	<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>Haro: diferentes viñedos con densidad de plantación de 1,20 x 2,7m. Tipo de poda: Vaso Y Cordon Royal. Año de plantación entre 1986 y 1998.</p> <p>Labastida: diferentes viñedos con densidad de plantación de 1.2 x 2,60m. Poda Cordon Royal y Vaso. Año de plantación entre 1980 y 1992</p> <p>Rendimientos de 6500 kg/ha</p>
Vendimia	Exclusivamente manual, la primera semana de octubre.
Variedades	Tempranillo 85%, 10% Mazuelo y 5% Graciano.
Elaboración	<p>Tradicional, tras la recolección manual y rigurosa de los racimos, se despalilla, se estruja y sin empleo de bombas, por gravedad se llenan 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 4 días más en contacto con sus hollejos, recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción del 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>
Crianza	24 meses en barricas de 225 litros de roble americano (70%) y francés (30%). Embotellado en Septiembre 2024.
Analítica	<p>Alcohol: 13,9 %vol - PH:3 ,77 - Ac.Total: 5 g/l - Ac.Volátil:0,61 g/l - Azucares Red.: 1,2 g/l</p> <p>Contiene Sulfitos (SO₂T:88 mg/l)</p>
Producción	22.000 botellas de 0,75 cl.
Notas de cata	<p>Color: rojo cereza, de capa alta, se presenta limpio y brillante.</p> <p>Nariz: destacan notas de fruta madura, con finos aromas a coco, vainilla, especias y tostados procedentes de la barrica. También aparece cierta mineralidad.</p> <p>Boca: entrada suave, presenta volumen y buen equilibrio. Tanino bien domado con final largo y fresco.</p>

