



VIÑA SANTURNIA GRAN RESERVA 2015

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año	2015
Características climatológicas	Otoño e invierno frío, lluvioso y con nevadas, que van a propiciar el aumento de las reservas hídricas del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Es en la 1ª semana del mes de abril cuando se produce la brotación de las yemas. Las lluvias son escasas y destaca la ausencia de heladas. La vid comienza el verano con un correcto estado vegetativo y sanitario. Con un ligero adelanto se desarrolla la floración, y después un buen cuajado, al que le sigue una gran ola de calor que dura hasta agosto. El invierno se adelanta en la última semana de Julio, primera semana de agosto. Durante este mes las temperaturas fueron elevadas tanto por el día como por la noche, propiciando un retraso en la madurez fenológica y un adelanto en la madurez alcohólica. Septiembre fue un mes idóneo para la maduración, con buenos gradientes térmicos entre el día y la noche. La vendimia se adelantó a finales de septiembre para las variedades blancas y no fue hasta primeros de octubre cuando se inició la vendimia para las tintas, la cual fue muy selectiva al haber mucha diferencia de maduración entre viñedos. El tiempo fue idóneo para recoger una uva con excelente sanidad y maduración
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	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. 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. 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 Rendimientos de 6500 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, entre la segunda y tercera semana de octubre.
Varietades	Tempranillo 90%, Mazuelo 5% y Graciano 5% .
Elaboración	Tradicional. Tras la recolección rigurosa de los racimos, se despallilla, sin estrujado y sin empleo de bombas, cayendo por gravedad a los depósitos. Se 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 5 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.
Crianza	24 meses en barricas de 225 litros de roble americano (80%) y francés (20%). Embotellado en Agosto de 2018..
Analítica	Alcohol: 14 %vol - PH: 3,74 - Ac.Total: 5,2 g/l - Ac.Volátil: 0,70 g/l - Azúcares Red.: 1,6 g/l Contiene Sulfitos (SO ₂ T: 99 mg/l)
Producción	4.400 botellas de 0,75 cl.
Notas de cata	Color: rojo cereza, de capa alta, se presenta limpio y brillante. Nariz: buena fruta en armonía con finos aromas a coco, vainilla, especias y tostados procedentes de la barrica. Boca: entrada suave, presenta volumen y buen equilibrio. Tanino bien domado con final largo y fresco.

