



VIÑA SANTURNIA

JOVEN 2025

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

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

Excelente

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.

Briñas, Rodezno y Haro: diferentes viñedos con densidad de plantación de 1,20 x 2,70 m.

Tipo de poda: Vaso y Cordón Royal. Año de plantación: entre 1996 y 2007

Labastida: diferentes viñedos con una densidad de plantación de 1.2 x 2,70 m.

Tipo de poda: Vaso y Cordón Royal. Año de plantación: entre 1990 y 2000

Rendimientos de 5000 kg/ha

Vendimia

Exclusivamente manual, primera semana de Octubre.

Variedades

Tempranillo 90% y 10% Viura.

Elaboración

Tradicional. Tras la recolección manual y rigurosa, los racimos enteros se depositaron en los depósitos de fermentación, sin despalillado, ni estrujado y sin empleo de bombas, cayendo por gravedad. Posteriormente se realizó la fermentación alcohólica por el método tradicional de Maceración Carbónica, en depósitos de acero inoxidable de 25000 Kg. La fermentación duró 8 días a temperatura controlada de 24-26°C. En todo el proceso se realizaron remontados diarios. Tras el sangrado se realiza el pisado manual y remango dentro del depósito, para poder escurrir el máximo vino de forma natural.

Botella

Embotellado durante 2026.

Análítica

Alcohol: 13,3 %vol - PH: 3,9 - Ac.Total: 4,5 g/l - Ac.Volátil: 0,48 g/l - Azúcares Red.: 1,7 g/l
Contiene Sulfitos (SO₂T: 31 mg/l)

Producción

60.000 botellas de 0,75 cl.

Nota de cata

Vista: rojo picota, de capa media con tonos violáceos en los bordes de la copa. Limpio y brillante.

Nariz: Notas florales que dan paso a sensaciones frutales de frambuesas, plátano y cassis, en perfecta armonía.

Boca: Fresco, alegre, con taninos maduros y buen equilibrio. Retrogusto con recuerdo a violetas.

