



BODEGAS
RAMÓN DE AYALA
LETE E HIJOS

VITICULTORES Y ELABORADORES



VIÑA SANTURNIA ROSADO 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..
Vendimia	Rendimientos de 5000 kg/ha Exclusivamente manual, última semana de Septiembre.
Variedades	Tempranillo 65% , Garnacha Tinta 35%
Elaboración	Tras la recolección rigurosa y manual de los racimos, se despalillan y se depositan en los depósitos donde se realiza una maceración prefermentativa en frío durante 48 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 2.500 Litros. La fermentación duró 22 días a temperatura controlada de 14-16°C. Posteriormente se estabilizó por frío.
Botella	Embotellado durante 2026
Análítica	Alcohol: 13,5 %vol - PH:3,3 - Ac.Total: 6,2 g/l - Ac.Volátil:0,29 g/l - Azucares Red.: 1,1 g/l Contiene Sulfitos (SO ₂ T:65 mg/l)
Producción	3.350 botellas de 0,75 cl.
Nota de cata	Vista: Limpio ,atractivo y brillante. Nariz: aromas de frutos rojos (sandía, fresa y grosella). Boca: perfecto equilibrio y acidez , amplio y con volumen, con un final de boca referescante.

