



VIÑA SANTURNIA BLANCO 2014

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TECNICA

Año

2014

Características
climatológicas

Otoño e invierno frío y muy lluvioso, que van a propiciar el aumento de las reservas hídricas del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Es en la 2ª semana del mes de abril cuando se produce la brotación de las yemas. Las lluvias son abundantes y destaca la ausencia de heladas. En la segunda semana del mes de junio, la vid tiene un correcto estado vegetativo y sanitario. Con un ligero retraso se desarrolla la floración, y después un buen cuajado aunque predomina el frío y la lluvia. Los meses de julio y agosto son muy calurosos y totalmente secos, provocando stress hídrico en algunas parcelas. El invierno se adelanta ligeramente en la primera semana de agosto. Durante este mes las temperaturas fueron elevadas tanto por el día como por la noche, el gradiente térmico no fue importante, propiciando un retraso en la madurez fenológica. A mediados de Septiembre se produjeron unas lluvias que dejaron cerca de 80 l, esto provocó una ralentización de la maduración y un ligero aumento del grosor de la baya. La vendimia comenzó a finales de septiembre para las variedades blancas y no fue hasta primeros de octubre cuando se inició la vendimia para las tintas. El tiempo en este periodo fue alterno y hubo que recoger la uva rápidamente para que la sanidad del racimo no corriera peligro.

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

Briñas, y Haro: densidad de plantación de 1,20 x 2,70 m.

Tipo de poda: Vaso y Cordón Royal.

Labastida: con una densidad plantación de 1.2 x 2,70 m. Poda: Vaso.

Rendimientos de 9000 kg/ha

Vendimia

Manual, última semana de Septiembre.

Variedades

Viura 90%, Garnacha Blanca 10%.

Elaboración

Tras la recolección manual de 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. Se realizó la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 5000 Litros. La fermentación duró 25 días a temperatura controlada de 14-16°C. El vino permaneció durante un mes en contacto con sus lías finas para extraer el máximo de manoproteínas, realizando batonages continuos.

Botella

Embotellado durante 2015.

Analítica

Alcohol:12,5%vol

PH:3,25

AcidezTotal:6,2 g/l

AcidezVolátil:0,28g/l

Producción

10.000 botellas

Nota de cata

Vista: Amarillo pajizo con bordes grisáceos. Limpio y muy brillante.

Nariz: Franco y muy varietal, destacan sus tonos frutales de melocotón, plátano y kiwi, junto a las notas cítricas de cascara de limón y pomelo. Fondo de flores blancas.

Boca: Glicérico, fresco, vivo, con excelente equilibrio entre la acidez y el alcohol. Paladar medio bien construido con textura sabrosa y armoniosa. Retrogusto intenso que deja recuerdos de ese carácter frutal, junto con toques de hierbas aromáticas.

