

Viña Real

GRAN RESERVA 2009

- 92 puntos Wine Spectator
- 94 puntos Parker. Wine Advocate
- 94 puntos VINOUS

En el año 1920 se lanzan al mercado los primeros vinos de “Viña Real”, en los que nítidamente se conjuntaba la personalidad, carácter y elegancia de Rioja Alavesa con la redondez y equilibrio de una perfecta crianza.

Nombre del Vino:	VIÑA REAL GRAN RESERVA
Tipo de Vino	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2009
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	95% Tempranillo 5% Graciano
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas 75 cl Magnum 1.5l
Grado alcohólico:	13,70 % Vol.
Acidez Total:	5,65 grsl
pH:	3,5
Acidez Volátil:	0,55 grsl
SO2/LT	35/100 ppm

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de uvas de gran calidad vendimiadas a mano en los mejores pagos de Rioja-Alavesa. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, realizándose sucesivos remontados y “delestages” con el fin de conseguir una buena extracción de estructura y color. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés y americano, y mediante trasiegos manuales se estabiliza y limpia el vino de forma natural. Pasada la crianza en bodega de aproximadamente 2 años el vino pasa a su envejecimiento en botella durante el cual el vino va alcanzando la elegancia y suavidad que le caracteriza.

DATOS DE LA COSECHA

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano muy caluroso y con escasa pluviometría. Sin embargo, las lluvias caídas a mediados de septiembre, no solo contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, sino que fueron decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad.

NOTAS DE CATA

Color rojo-rubí vivo y brillante con ligeros ribetes granate y capa alta de color. Muy intenso y complejo en nariz sobresaliendo notas correspondientes a su estancia en bodega (café, especias, cuero, torrefactos) bien conjuntadas con aromas a frutas confitadas y frutos secos. La entrada en boca es muy suave, untuosa evolucionando hacia un final intenso, estructurado y de larga persistencia. En todo momento se aprecia un tanino dulce, muy bien domado y perfectamente integrado en la matriz final del vino. Es un vino que evolucionará muy positivamente en botella, presentado un gran potencial de guarda.



Viña Real

GRAN RESERVA 2009

- 92 puntos Wine Spectator
- 94 puntos Parker. Wine Advocate
- 94 puntos VINOUS

En el año 1920 se lanzan al mercado los primeros vinos de “ Viña Real”, en los que nítidamente se conjuntaba la personalidad, carácter y elegancia de Rioja Alavesa con la redondez y equilibrio de una perfecta crianza.

Nombre del Vino:	VIÑA REAL GRAN RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2009
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	95% Tempranillo 5% Graciano
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas 75 cl Magnum 1.5l
Grado alcohólico:	13,70 % Vol.
Acidez Total:	5,65 grsl
pH:	3,5
Acidez Volátil:	0,55 grsl
SO2L/T	35/100 ppm



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de uvas de gran calidad vendimiadas a mano en los mejores pagos de Rioja-Alavesa. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, realizándose sucesivos remontados y “delestages” con el fin de conseguir una buena extracción de estructura y color. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés y americano, y mediante trasiegos manuales se estabiliza y limpia el vino de forma natural. Pasada la crianza en barrica de aproximadamente 2 años el vino pasa a su envejecimiento en botella durante el cual el vino va alcanzando la elegancia y suavidad que le caracteriza.

DATOS DE LA COSECHA

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano muy caluroso y con escasa pluviometría. Sin embargo, las lluvias caídas a mediados de septiembre, no solo contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, sino que fueron decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad.

NOTAS DE CATA

Color rojo-rubí vivo y brillante con ligeros ribetes granate y capa alta de color. Muy intenso y complejo en nariz sobresaliendo notas correspondientes a su estancia en barrica (café, especias, cuero, torrefactos) bien conjuntadas con aromas a frutas confitadas y frutos secos. La entrada en boca es muy suave, untuosa evolucionando hacia un final intenso, estructurado y de larga persistencia. En todo momento se aprecia un tanino dulce, muy bien domado y perfectamente integrado en la matriz final del vino. Es un vino que evolucionará muy positivamente en botella, presentado un gran potencial de guarda.