

# REAL DE ASÚA

## 2010

- 91 puntos Wine Spectator
- 96 puntos Wine Enthusiast
- Ranks Nº 29 Top 100 Celler Selection 2015
- 93 puntos Guía Peñín
- 92 puntos VINOUS

Vino que nació en 1994 como homenaje a los fundadores de la bodega, los hermanos Eusebio y Raimundo Real de Asúa. Se elabora a partir de uvas seleccionadas de los viñedos propios de Villalba (Rioja Alta)

<b>Nombre del Vino:</b>	REAL DE ASÚA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2010
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl, Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14.2 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.1 gr/l
<b>pH:</b>	3.61
<b>Acidez Volátil:</b>	0.55 (en gr./l de Acético)
<b>SO2L/T:</b>	30/80
<b>Int. Color:</b>	16,2

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este vino se elabora a partir de uva de nuestros mejores viñedos de Rioja Alta. La fecha de vendimia se determina con análisis y catas periódicas de la uva, indicadores del estado óptimo de maduración. Tras una cuidada selección en la viña y en la bodega, la uva pasa a tinajas de roble donde se llevará a cabo la fermentación alcohólica. El descube se realiza en barrica nueva de roble francés donde tiene lugar la fermentación maloláctica y su posterior crianza, durante 18 meses.

### DATOS DE LA COSECHA

2010 fue calificada como Excelente por el Consejo Regulador de la DOC Rioja. Fue una añada de abundantes lluvias durante la parada vegetativa y con una climatología favorable. La vendimia comenzó en CVNE puntualmente y transcurrió lenta y sin incidencias, propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

### NOTAS DE CATA

Elevada viveza e intensidad cromática. Color picota con reminiscencias púrpuras en el menisco. En nariz destaca su potencial aromático apareciendo los frutos del bosque maduros predominando las moras y apareciendo también notas florales a violeta que se entremezclan con las procedentes de la madera fina como el café, chocolates y balsámicos. En boca tiene una entrada potente pero con un paso suave marcado por un tanino amable y sedoso, que nos proporciona una amplitud en la retronasal que permite seguir disfrutando del vino durante mucho tiempo. En copa evoluciona ampliando su variedad aromática. El maridaje es muy amplio, va desde la mera degustación hasta cualquier clase de carnes, incluida la caza.



# REAL DE ASÚA

## 2010

- 91 puntos Wine Spectator
- 96 puntos Wine Enthusiast
- Ranks Nº 29 Top 100 Celler Selection 2015
- 93 puntos Guía Peñín
- 92 puntos VINOUS

Vino que nació en 1994 como homenaje a los fundadores de la bodega, los hermanos Eusebio y Raimundo Real de Asúa. Se elabora a partir de uvas seleccionadas de los viñedos propios de Villalba (Rioja Alta).

<b>Nombre del Vino:</b>	REAL DE ASÚA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2010
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl, Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14.2 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.1 gr/l
<b>pH:</b>	3.61
<b>Acidez Volátil:</b>	0.55 (en gr./l de Acético)
<b>SO2L/T:</b>	30/80
<b>Int. Color:</b>	16,2



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este vino se elabora a partir de uva de nuestros mejores viñedos de Rioja Alta. La fecha de vendimia se determina con análisis y catas periódicas de la uva, indicadores del estado óptimo de maduración. Tras una cuidadosa selección en la viña y en la bodega, la uva pasa a tinajas de roble donde se llevará a cabo la fermentación alcohólica. El descube se realiza en barrica nueva de roble francés donde tiene lugar la fermentación maloláctica y su posterior crianza, durante 18 meses.

### DATOS DE LA COSECHA

2010 fue calificada como Excelente por el Consejo Regulador de la DOC Rioja. Fue una añada de abundantes lluvias durante la parada vegetativa y con una climatología favorable. La vendimia comenzó en CVNE puntualmente y transcurrió lenta y sin incidencias, propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

### NOTAS DE CATA

Elevada viveza e intensidad cromática. Color picota con reminiscencias púrpuras en el menisco. En nariz destaca su potencial aromático apareciendo los frutos del bosque maduros predominando las moras y apareciendo también notas florales a violeta que se entremezclan con las procedentes de la madera fina como el café, chocolates y balsámicos. En boca tiene una entrada potente pero con un paso suave marcado por un tanino amable y sedoso, que nos proporciona una amplitud en la retronasal que permite seguir disfrutando del vino durante mucho tiempo. En copa evoluciona ampliando su variedad aromática. El maridaje es muy amplio, va desde la mera degustación hasta cualquier clase de carnes, incluida la caza.