

# *Viña Real*

## GRAN RESERVA 2007

- 92 puntos Parker. Wine Advocate
- 90 puntos Wine & Spirits

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	VIÑA REAL GRAN RESERVA
<b>Tipo de Vino</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2007
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	95% Tempranillo 5% Graciano
<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas 75 cl Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13,75 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,7 grs/l
<b>pH:</b>	3,48
<b>Acidez Volátil:</b>	0,59 grs/l
<b>SO2/LT</b>	35/98 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

La campaña 2007 se ha caracterizado por una primavera y un verano suaves, siendo la temperatura media superior a la de años anteriores. La precipitación total durante la campaña ha sido de 457 litros con abundantes lluvias entre la brotación y floración, muy bien distribuidas. Las precipitaciones en forma de nieve beneficiaron el desarrollo y evolución de la viña. En la última fase de maduración de la uva, las bajas temperaturas ralentizaron la evolución del grado lo que ha dado lugar a una vendimia algo tardía respecto al año anterior. La uva ha entrado en bodega en buen estado sanitario y con un perfecto equilibrio entre la graduación y los parámetros de color.

### 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.



# Viña Real

## GRAN RESERVA 2007

- 92 puntos Parker. Wine Advocate
- 90 puntos Wine & Spirits

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	VIÑA REAL GRAN RESERVA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2007
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	95% Tempranillo 5% Graciano
<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas 75 cl Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13,75 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,7 grs/l
<b>pH:</b>	3,48
<b>Acidez Volátil:</b>	0,59 grs/l
<b>SO2L/T</b>	35/98 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

La campaña 2007 se ha caracterizado por una primavera y un verano suaves, siendo la temperatura media superior a la de años anteriores. La precipitación total durante la campaña ha sido de 457 litros con abundantes lluvias entre la brotación y floración, muy bien distribuidas. Las precipitaciones en forma de nieve beneficiaron el desarrollo y evolución de la viña. En la última fase de maduración de la uva, las bajas temperaturas ralentizaron la evolución del grado lo que ha dado lugar a una vendimia algo tardía respecto al año anterior. La uva ha entrado en bodega en buen estado sanitario y con un perfecto equilibrio entre la graduación y los parámetros de color.

### 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.