

Viña Real

RESERVA 2009

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
Tipo de Vino:	Tinto Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2009
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	90% Tempranillo 10% Graciano, Garnacha y Mazuelo
Tipo de botella:	Borgoñesa
Cajas y botellas:	C/6 y C/12 – 75 cl C/24 – 37,5cl, Magnum 1,5l
Grado alcohólico:	13,65 % Vol.
Acidez Total:	5,7 grs/l
pH:	3,45
Acidez Volátil:	0,58 grs/l
SO₂L/T:	30/99 ppm
Azúcares residuales:	< 1

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de uvas provenientes de parcelas de gran calidad situadas en Rioja Alavesa y vendimiadas manualmente. Tras una maceración prefermentativa en frío, se realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El envejecimiento se lleva a cabo en barricas nuevas donde permanece una media de 22 meses, sometiéndose a trasiegos manuales aproximadamente cada 4 meses. Antes de embotellar el vino se clarifica para obtener una mayor limpidez, sedosidad y brillo. En botella el vino adquiere la redondez necesaria durante aproximadamente 2 años en el que alcanzará su mayor plenitud previamente a salir al mercado.

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 sólo 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

Capa media-alta de color rojo rubí burdeos, limpio y brillante con buena viveza. Aromas intensos de larga persistencia. Aparece fruta roja muy madura bien conjuntada con notas procedentes de su crianza en bodega como torrefactos, especiados y maderas finas. En boca, se aprecia un vino muy bien estructurado, taninos muy presentes pero bien pulidos y redondeados. En boca vuelven a aparecer

