

Viña Real

• 93 puntos Guía Peñín

RESERVA 2010

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 Crianza
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2010
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	90% Tempranillo 10% Garnacha, Mazuelo y Graciano
Tipo de botella:	Borgoña Verde 75 cl.
Cajas y botellas:	C/ 6 y 12 botellas de 75cl, 37,5cl C/ 24 botellines de 18,7cl Magnum de 1,5l
Grado alcohólico:	13,55 % Vol.
Acidez Total:	5.8 grs/l
pH:	3.45
Acidez Volátil:	0.58 grs/l
SO2/LT	30/96 ppm

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

La evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto. El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una muy favorable climatología. La vendimia comienza puntualmente con respecto a la media tradicional y transcurre lenta y sin incidencias a lo largo del mes de Octubre, lo que propicia una recogida selectiva y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Vino de capa alta, de color rojo-cereza. Muy elegante en nariz resaltando notas especiadas y de maderas finas con un toque muy expresivo de fruta muy madura, compotada. Un vino amplio en boca con gran estructura, un tanino bien redondeado pero que comunica una alta capacidad de evolución. En boca es de amplia expresión tánica, jugosa y fina. Se trata de un vino complejo, largo en boca, carnoso y con un gran potencial de envejecimiento en botella.



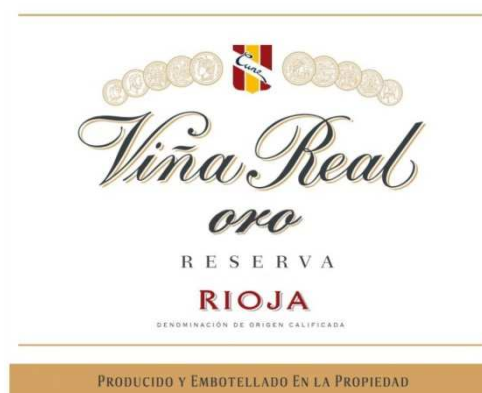
Viña Real

• 93 puntos Guía Peñín

RESERVA 2010

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 Crianza
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2010
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	90% Tempranillo 10% Garnacha, Mazuelo y Graciano
Tipo de botella:	Borgoña Verde 75 cl.
Cajas y botellas:	C/ 6 y 12 botellas de 75cl, 37,5clC/ 24 botellines de 18,7cl Magnum de 1,5l
Grado alcohólico:	13,80 % Vol.
Acidez Total:	3.65 grs/l
pH:	3.55
Acidez Volátil:	0.5 grs/l
SO₂L/T	30/96 ppm



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, sometándose 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

La evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto. El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una favorable climatología. La vendimia comienza puntualmente con respecto a la media tradicional y transcurre lenta y sin incidencias a lo largo del mes de Octubre, lo que propicia una recogida selectiva y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Vino de capa alta, de color rojo-cereza. Muy elegante en nariz resaltando notas especiadas y de maderas finas con un toque muy expresivo de fruta muy madura, compotada. Un vino amplio en boca con gran estructura, un tanino bien redondeado pero que comunica una alta capacidad de evolución. En boca es de amplia expresión tánica, jugosa y fina. Se trata de un vino complejo, largo en boca, carnoso y con un gran potencial de envejecimiento en botella.