

**FICHA DE CATA**

VINO: \_\_\_\_\_ REAL DE ASUA  
COSECHA \_\_\_\_\_ 1999  
TIPO BOTELLA/ CAPACIDAD: \_\_\_\_\_ Bordelesa de 75cl.  
ZONA DE PRODUCCION: \_\_\_\_\_ RIOJA ALTA  
Variedades de uva empleadas: \_\_\_\_\_ 95% tempranillo, 5%Graciano,

**DATOS TECNICOS:**

GRADO ALCOHOLICO: \_\_\_\_\_ 13.5  
ACIDEZ TOTAL: \_\_\_\_\_ 5.3gr/l (en gr./l de tartárico)  
pH: \_\_\_\_\_ 3.64  
Acidez Volátil \_\_\_\_\_ 0.68(en gr./l de Acético)  
SO<sub>2</sub> L/T \_\_\_\_\_ 30/90 ( en ppm de Sulfuroso)  
IPT \_\_\_\_\_ 60

**CARACTERISTICAS ELABORACION:** En nuestros mejores viñedos de Villalba y Haro realizamos un seguimiento de la maduración de la pulpa y de hollejos de la uva. Estos análisis así como la cata de las uvas, nos ayudan a determinar la fecha de recolección. Vendimiamos con una primera selección en viña cortando los mejores racimos y portándolos en cajas a bodega donde se vierten en la mesa de escogido para una segunda selección.

Las uvas fermentan en tinas de roble donde se encuban durante cinco semanas controlando que las temperaturas, remontados, delestages y bazuqueos sean los adecuados. El descube se realiza a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica. Sucesivas trasiegas y una clarificación con claras de huevo conforman este gran vino, completando el proceso con dos años de botella en los calados de la bodega.

**DATOS DE LA COSECHA:** Calificada como Buena, tuvimos un otoño e invierno con temperaturas suaves, la primavera fue de temperaturas irregulares y lluvias dentro de la



### TASTING NOTES

WINE: _____	REAL DE ASUA
CATEGORY: _____	RESERVA
VINTAGE: _____	1999
BOTTLE TYPE/CAPACITY: _____	BORDEAUX 75cl.
AREA OF PRODUCTION: _____	Rioja Alta
GRAPE VARIETIES: _____	95% Tempranillo, 5% Graciano

### TECHNICAL INFORMATION:

ALCOHOL: _____	13.5%
TOTAL ACIDITY: _____	5.3 g/l
pH: _____	3.64
Volatile Acidity: _____	0.68 g/l
FREE/TOTAL SO <sub>2</sub> : _____	30/90 mg/l
IPT _____	60

**WINEMAKING:** In our very best vineyards in Villalba and Haro we constantly monitor the ripening of both the skins and the flesh of the grapes. This an regular tasting of the grapes allows us to determine the exact dates for harvesting. Our first selection is collected in small boxes and taken to the winery, where the grapes are spread onto a triage table, and a second selection is made.

The grapes ferment in oak vats, where they remain, after fermentation for five weeks, at controlled temperatures, with carefully monitored pumping over and submersion of the cap to extract optimum colour and aromas from the skins.

Once this is achieved the wine is racked into new french oak casks for the malolactic fermentation.

During barrel maturation the wine is regularly racked from its lees and then fined with egg whites before bottling. Two further years in our cellars complete the winery maturation of this magnificent wine prior to release to the market.

**THE VINTAGE:** Classified as VERY GOOD. Following a mild autumn and winter, spring was unsettled, but with temperatures around average. Summer was warm with sufficient rain, and sunshine hours higher than average.

**TASTING NOTE:** Attractive ruby red, full and rich. An intense ripe, red fruit nose, with some spices and a touch of balsamic from the wood. A well balanced palate has ripe, fine tannins over a rich, meaty structure and a lingering, fine finish with good acidity.

media. La precipitación total de la campaña ha sido de 400mm/m<sup>2</sup> y las horas de sol fueron 1695, algo superior a la media.

NOTAS DE CATA:

Atractivo color rojo rubí, muy cubierto, brillante, glicérico, con una nariz intensa de fruta bien madura y notas especiadas y balsámicas procedentes de una excelente madera.

En boca es un vino bien constituido, graso, con taninos maduros y roble muy bien integrado. De matices complejos, carnoso y amplio tiene un excelente equilibrio gustativo. Postgusto con sensaciones elegantes, persistente, con matices de café y vainilla, es un vino de larga vida.