

FICHA DE CATA

Nombre del Vino :	Real de Asúa
Tipo de Vino :	Genérico
Zona de Producción :	Rioja Alta
Cosecha :	2000
Calificación por DOCA :	Buena
Variedades de Uva empleada :	95 % Tempranillo, 5% Graciano.
Tipo de Botella :	Bordelesa
Cajas y Botellas :	C/6 Bllas. de 75 Cl. Botellón 1.5 L., 3L. y 6 L.
Grado Alcohólico :	12.9 %
Acidez Total :	5.7gr/l (en gr./l de tartárico)
pH :	3.62
Acidez Volátil :	0.68(en gr./l de Acético)
SO ₂ L/T :	30/90 (en ppm de Sulfuroso)

Características de Elaboración :

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 trasiegos 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 :

Otoño con temperaturas suaves y sin grandes heladas; el invierno se caracteriza por unas temperaturas con una media superior a los 2°C. En el mes de Abril comienza la brotación, algo adelantada con relación a años anteriores, seguido de un verano seco. Vendimia muy larga que comienza en Rioja Baja el 11 de Septiembre y termina en Rioja Alta el 7 de Noviembre. La precipitación total de la campaña es de 387 litros, algo más baja que la media y el estado de maduración es muy bueno, con vendimia sana.

Notas de Cata :

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

En boca es un vino bien constituido, intenso y carnoso, con taninos vigorosos y maduros, 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 torrefactos, es un vino de larga vida.

REAL DE ASÚA

TASTING NOTE

WINE:	REAL DE ASUA
CATEGORY:	COSECHA
VINTAGE:	2000
AREA OF PRODUCTION:	RIOJA ALTA
GRAPE VARIETIES:	TEPRANILLO 95%, GRACIANO 5%

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL:	13%
TOTAL ACIDITY:	5.6
Ph:	3.63
VOLATILE ACIDITY:	0.69
FREE SULPHUR:	25
IPT:	65

PRODUCTION

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 is performed by regular tasting of the grapes which 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.

THE VINTAGE/HARVEST

Following a rainy autumn with normal temperatures and little frost; the winter was marked by high temperatures with an average of 2°C. During the month of April the buds started to flower, a little early in respect to past years. The vintage was very long, finishing round the 7th of November. The total rain fall for the agricultural year was of 387 litres and a little less than in previous years. The harvest was summed up as a very good ripe year, with healthy grapes and classed as a good vintage by the Rioja DOC Consejo Regulador .

TASTING NOTE

This attractive deep plum coloured red has intense ripe, red fruit on nose, with spices and mocha/coffee notes and a touch of balsamics from the oak. A well balanced palate with ripe, fine tannins over a rich, meaty structure and a lingering, fine finish with good acidity and long lasting fresh tannins.