

Viña Real

RESERVA 2001

Nombre del Vino:	VIÑA REAL
Tipo de Vino:	Tinto Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2001
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	90% Tempranillo 5% Garnacha 5% Mazuela
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Cajas de 6 y 12 botellas de 75l cajas de 24 botellines de 37,5 botellón de 1,5 l
Grado alcohólico:	13,7%
Acidez Total:	5,89 (en gr/l en Tartárico)
pH:	3.58
Acidez Volátil:	0.63
SO2L/T	28/95 (en ppm de Sulfuroso)

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado de uvas provenientes de Rioja Alavesa vendimiadas manualmente. Tras una maceración prefermentativa en frío, se realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada manteniendo las notas frutales propias de la variedad. Parte del vino realiza la fermentación maloláctica en barricas. La crianza se lleva a cabo en barricas de roble francés (50%) y americano (50%) donde permanece una media de 22 meses, periodo en el que adquiriere una fina elegancia gracias a las cuidadosas trasiegos realizadas manualmente. Finalmente, tras una ligera clarificación natural con clara de huevo, se embotella y pasa al botellero donde permanecerá al menos 2 años antes de su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

Cosecha calificada como Excelente por el Consejo Regulador de la DOC Rioja. Invierno suave y primavera precoz por lo que el ciclo vegetativo venía ligeramente adelantado. En los primeros días de Septiembre bajaron las temperaturas y se ralentizó la maduración. Hacia el 10 de Octubre llegó una inesperada vuelta del verano y las altas temperaturas propiciaron un buen desarrollo de nuestros viñedos en ausencia de plagas y enfermedades y una óptima maduración de la uva tanto en concentración de azúcares como en la síntesis de polifenoles totales.

- Precipitación total 474 litros durante la campaña agrícola.
- Horas de sol: 1.875

NOTAS DE CATA

Intenso su vestido de color rubí – bordeaux, brillante y atractivo, de buena intensidad, fluidez y caída.

Elegante aroma y bouquet complejos que conservan aún expresiones primarias frutales (frutas de bayas rojas) maduras y limpias, junto a notas de especias y noble madera. En boca seco, de amplia expresión tánica jugosa y fina.

Carnoso, potente y muy largo en el postgusto.



Viña Real

RESERVA 2001

In 1920 the first Viña Real wines were launched. These wines were produced from grapes grown around Elciego, in the heart of the Rioja Alavesa province. These vineyards, to this day are still controlled by Viña Real and continue to border the 'Camino Real' or 'Royal Drive'; hence the origin of the Viña Real name.

The Viña Real wines are modern in structure, balance and elegance, with a potential for very long aging in bottle, this last being the main characteristic of the Rioja Alavesa province.

TECHNICAL INFORMATION

VINTAGE RANTING:	Excellent
BOTTLE TYPE/CAPACITY:	Burgundy Deep Punt 75cl
AREA OF PRODUCTION:	Rioja Alavesa
GRAPE VARIETIES	90% Tempranillo, 10% Garnacha , Graciano y Mazuelo
ALCOHOL:	13,7 %
TOTAL ACIDITY:	5,89 g/l
pH:	3,58
Volatile Acidity:	0,63 g/l
FREE/TOTAL SO2:	28/95 mg/l

WINEMAKING

The grapes, principally grown in the Rioja Alavesa sub-zone are picked carefully by hand, when fully ripe, selecting only the healthiest bunches.

On arrival at the winery, the grapes are cooled and macerated, prior to the alcoholic fermentation, which is carried out in stainless steel tanks at a controlled temperature.

The length of time the fermenting juice is kept in contact with the skins is determined by daily tasting and analysis, until the desired levels of colour and structure are reached.

The young wine is then transferred to a mix of American and French oak casks to mature, for up to 2 years, before being bottled. Once bottled, it will remain in our cellars to continue its maturation prior to release to the market.

THE VINTAGE / HARVEST

After a rainy and mild winter and an unusually dry and warm spring, climatic conditions during summertime could be considered as normal for the season. In general, the evolution of the vineyards was satisfactory, even showing a certain advance over previous years. Green harvest was necessary during summer in order to limit the yields. In our vineyards, the harvest took place from early October until early November. In average, the pulp-skin ratio and the total production were lower than usual and the sanitary state and ripening of the grapes were excellent and homogeneous.

TASTING NOTE

Deep Ruby and cherry red, with the lightest hint of a terracotta edge. Good intensity on the nose, with ripe autumn fruits, warm spices and elegant toasty oak. The palate is rich, warming and velvet, with good acidity and noble tannin. The vanilla from the oak is beautifully married with the raspberry fruit of the Tempranillo producing a fine, rich, complex palate and length of finish. The wine is balanced now, but has potential to improve.

