

# REAL DE ASÚA

## 2002

Vino que nació en 1994 como homenaje a los fundadores de la bodega, los hermanos Eusebio y Raimundo Real de Asúa. Se elabora a partir de uvas seleccionadas de los viñedos propios de Villalba (Rioja Alta)

<b>Nombre del Vino:</b>	REAL DE ASÚA
<b>Tipo de Vino:</b>	Genérico
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alta
<b>Cosecha:</b>	2002
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo,

<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl, Botellón 1.5l

<b>Grado alcohólico:</b>	13.8 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.83
<b>pH:</b>	3.61
<b>Acidez Volátil:</b>	0.59 (en gr./l de Acético)
<b>SO2L/T</b>	28/75



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Los racimos son seleccionados de nuestros mejores viñedos de La Rioja Alta y cuidadosamente transportados hasta la bodega. Se realiza la segunda selección de las uvas pasando a tinas de madera de roble donde tendrá lugar la fermentación alcohólica. El caldo obtenido pasa a barrica nueva de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica. En los 18 meses siguientes que pasará en barrica tendrá lugar su crianza y envejecimiento.

### DATOS DE LA COSECHA

El Otoño es seco con fuertes heladas en el mes de diciembre. Tras la brotación empiezan las lluvias y a mediados de Junio toda La Rioja está en floración con algunos problemas de corrimiento. Debido a las bajas producciones, la uva madura normalmente a pesar de las lluvias registradas durante Agosto y Septiembre. Precipitación de la campaña: 409 litros Horas de luz: 1650. Producción de uva controlada por el Consejo Regulador previa a la calificación de los vinos: 284 millones de kilos que darán unos 195 millones de litros

### NOTAS DE CATA

Color cereza madura con ribetes violáceos. En nariz notas de café y torrefactos integrados en su potencial frutal, compotas y puntas minerales. En boca es sedoso, largo y su estructura tánica confiere a este vino una personalidad propia.

# REAL DE ASÚA

## 2002

Vino que nació en 1994 como homenaje a los fundadores de la bodega, los hermanos Eusebio y Raimundo Real de Asúa. Se elabora a partir de uvas seleccionadas de los viñedos propios de Villalba (Rioja Alta)

<b>Nombre del Vino:</b>	REAL DE ASÚA
<b>Tipo de Vino:</b>	Genérico
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alta
<b>Cosecha:</b>	2002
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo,
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl, Botellón 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13.8 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.83
<b>pH:</b>	3.61
<b>Acidez Volátil:</b>	0.59 (en gr./l de Acético)
<b>SO2L/T</b>	28/75



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Los racimos son seleccionados de nuestros mejores viñedos de La Rioja Alta y cuidadosamente transportados hasta la bodega. Se realiza la segunda selección de las uvas pasando a tinajas de madera de roble donde tendrá lugar la fermentación alcohólica. El caldo obtenido pasa a barrica nueva de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica. En los 18 meses siguientes que pasará en barrica tendrá lugar su crianza y envejecimiento.

### DATOS DE LA COSECHA

El Otoño es seco con fuertes heladas en el mes de diciembre. Tras la brotación empiezan las lluvias y a mediados de Junio toda La Rioja está en floración con algunos problemas de corrimiento. Debido a las bajas producciones, la uva madura normalmente a pesar de las lluvias registradas durante Agosto y Septiembre. Precipitación de la campaña: 409 litros Horas de luz: 1650. Producción de uva controlada por el Consejo Regulador previa a la calificación de los vinos: 284 millones de kilos que darán unos 195 millones de litros

### NOTAS DE CATA

Color cereza madura con ribetes violáceos. En nariz notas de café y torrefactos integrados en su potencial frutal, compotas y puntas minerales. En boca es sedoso, largo y su estructura tánica confiere a este vino una personalidad propia.

# REAL DE ASÚA

## 2002

Wine which was born in 1994 as a tribute to the founders of the winery, the Real de Asúa brothers. It is produced with grapes harvested from the property vineyards in Villalba (Rioja Alta).

<b>Name of Wine:</b>	REAL DE ASÚA
<b>Type of Wine:</b>	General
<b>Region of Production:</b>	Rioja Alta
<b>Year:</b>	2002
<b>Vintage Rating:</b>	Very Good
<b>Grape Varieties:</b>	100% Tempranillo

<b>Bottle Type:</b>	Bordeaux
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/6 – 75cl Magnum 1.5l

<b>Alcohol Volume:</b>	13.8% Vol.
<b>Total Acidity:</b>	5.83
<b>pH:</b>	3.61
<b>Volatile Acidity:</b>	0.59
<b>SO2 Free / Total:</b>	28/75



### 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 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 after the fermentation they remain 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.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

An extremely cold winter, along with some very dry fall and winter months, followed by some April frosts seriously affected the development of the vines, advancing a significant reduction in the expected yields. The vegetative recovery was very satisfactory, partially due to an usual summer, with more rainfall than average, what allowed for a significant increase in the size of the grapes. The harvest in our vineyards took place from mid September to the end of October, with sporadic rains and a quite acceptable sanitary state of the grapes in general terms. The yields were the lowest of the previous ten years.

### 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 balsamic 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.

# REAL DE ASÚA

## 2002

Wine which was born in 1994 as a tribute to the founders of the winery, the Real de Asúa brothers. It is produced with grapes harvested from the property vineyards in Villalba (Rioja Alta).

<b>Name of Wine:</b>	REAL DE ASÚA
<b>Type of Wine:</b>	General
<b>Region of Production:</b>	Rioja Alta
<b>Year:</b>	2002
<b>Vintage Rating:</b>	Very Good
<b>Grape Varieties:</b>	100% Tempranillo

<b>Bottle Type:</b>	Bordeaux
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/6 – 75cl Magnum 1.5l

<b>Alcohol Volume:</b>	13.8% Vol.
<b>Total Acidity:</b>	5.83
<b>pH:</b>	3.61
<b>Volatile Acidity:</b>	0.59
<b>SO2 Free / Total:</b>	28/75



### 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 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 after the fermentation they remain 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.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

An extremely cold winter, along with some very dry fall and winter months, followed by some April frosts seriously affected the development of the vines, advancing a significant reduction in the expected yields. The vegetative recovery was very satisfactory, partially due to an usual summer, with more rainfall than average, what allowed for a significant increase in the size of the grapes. The harvest in our vineyards took place from mid September to the end of October, with sporadic rains and a quite acceptable sanitary state of the grapes in general terms. The yields were the lowest of the previous ten years.

### 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 balsamic 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.