

Viña Real

RESERVA 2004

En el año 1920 se lanzan al mercado los primeros vinos de "Viña Real", en los que nitidamente 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 Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2004
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	90% Tempranillo, 10% Garnaci Graciano y Mazuela
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Cajas de 6 y 12 botellas de 75c Cajas de 24 botellines de 37,5c botellón de 1,5 l
Grado alcohólico:	13.5 %
Acidez Total:	3.75 grs/l
pH:	3.45
Acidez Volátil:	0.60 grs/l
SO2/LT	26/85 ppm



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir 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, realizándose sucesivos remontados y delestajes con el fin de conseguir una buena extracción polifenólica.

Tras una larga maceración post-fermentativa el vino pasa a realizar la fermentación maloláctica. Una parte del vino realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y americano y el resto en depósitos de hormigón.

La crianza se lleva a cabo en barricas nuevas, y mediante trasiegos manuales se estabiliza y limpia el vino de forma natural. Pasada la crianza en bodega donde el vino permanece unos 22 meses, este se clarifica para proporcionar al vino sedosidad y brillo final. Una vez en botella, el vino envejece al menos 2 años en los calados de Viña Real antes de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2004 de Rioja ha sido en general sana y de calidad. Las abundantes lluvias de invierno y la ausencia de temperaturas extremas permitieron a los viñedos contar con reservas de humedad suficiente para un perfecto desarrollo.

La precipitación total durante la campaña ha sido en Rioja de 622 l, las temperaturas medias mensuales también han estado por encima de la media.

En CVNE comenzamos la vendimia el día 6 de septiembre y terminamos el día 24 de octubre. La ausencia de lluvia durante la vendimia y los vientos de componente Suroeste han permitido una buena maduración. El cuidado de la viña así como una buena selección de la uva en la viña y en la bodega, nos ha permitido obtener unos vinos de calidad.

NOTAS DE CATA

Capa intensa media-alta de color rojo granate, limpio y brillante de buena intensidad y viveza.

Aromas intensos y de larga persistencia de fruta roja muy madura bien conjuntada con notas procedentes de su crianza en bodega como torrefactos, especiados, maderas finas.

En boca, se aprecia un vino muy bien estructurado, taninos muy presentes pero bien pulidos y redondeados. En boca vuelven a aparecer los aromas presentes en nariz, notas complejas de fruta compotada y roble fino.

Vino de largo final que evolucionará muy positivamente en botella.

Viña Real

RESERVA 2004

Nombre del Vino:	VIÑA REAL
Tipo de Vino:	Tinto Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2004
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano y Mazuela
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Cajas de 6 y 12 botellas de Cajas de 24 botellines de botellón de 1,5 l
Grado alcohólico:	13.5 %
Acidez Total:	3.75 grs/l
pH:	3.45
Acidez Volátil:	0.60 grs/l
SO2/LT	26/85 ppm



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir 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, realizándose sucesivos remontados y delestajes con el fin de conseguir una buena extracción polifenólica.

Tras una larga maceración post-fermentativa el vino pasa a realizar la fermentación maloláctica. Una parte del vino realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y americano y el resto en depósitos de hormigón.

La crianza se lleva a cabo en barricas nuevas, y mediante trasiegos manuales se estabiliza y limpia el vino de forma natural. Pasada la crianza en bodega donde el vino permanece unos 22 meses, este se clarifica para proporcionar al vino sedosidad y brillo final. Una vez en botella, el vino envejece al menos 2 años en los calados de Viña Real antes de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2004 de Rioja ha sido en general sana y de calidad. Las abundantes lluvias de invierno y la ausencia de temperaturas extremas permitieron a los viñedos contar con reservas de humedad suficiente para un perfecto desarrollo.

La precipitación total durante la campaña ha sido en Rioja de 622 l, las temperaturas medias mensuales también han estado por encima de la media.

En CVNE comenzamos la vendimia el día 6 de septiembre y terminamos el día 24 de octubre. La ausencia de lluvia durante la vendimia y los vientos de componente Suroeste han permitido una buena maduración. El cuidado de la viña así como una buena selección de la uva en la viña y en la bodega, nos ha permitido obtener unos vinos de calidad.

NOTAS DE CATA

Capa intensa media-alta de color rojo granate, limpio y brillante de buena intensidad y viveza.

Aromas intensos y de larga persistencia de fruta roja muy madura bien conjuntada con notas procedentes de su crianza en bodega como torrefactos, especiados, maderas finas.

En boca, se aprecia un vino muy bien estructurado, taninos muy presentes pero bien pulidos y redondeados. En boca vuelven a aparecer los aromas presentes en nariz, notas complejas de fruta compotada y roble fino.

Vino de largo final que evolucionará muy positivamente en botella.

Viña Real

RESERVA 2004

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:	13,5%
TOTAL ACIDITY:	3.75g/l
pH:	3.45
Volatile Acidity:	0.60 g/l
FREE/TOTAL SO2:	26/85 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

Abundant rainfall and the absence of extreme temperatures during winter allowed the vineyards to keep enough water reserves for an optimum growth. The cycle slowed down some weeks during July and August, but a sunny and dry September favoured a very good phenolic maturation of the grapes. Selective harvest in the vineyards and further hand sorting at the wineries was necessary. Harvest in our vineyards took place from mid-September until early November, with a good quality for young wines in the first weeks and the ideal quality for reservas and up in the last weeks.

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



Viña Real

RESERVA 2004

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:	13,5%
TOTAL ACIDITY:	3.75g/l
pH:	3.45
Volatile Acidity:	0.60 g/l
FREE/TOTAL SO2:	26/85 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

Abundant rainfall and the absence of extreme temperatures during winter allowed the vineyards to keep enough water reserves for an optimum growth. The cycle slowed down some weeks during July and August, but a sunny and dry September favoured a very good phenolic maturation of the grapes. Selective harvest in the vineyards and further hand sorting at the wineries was necessary. Harvest in our vineyards took place from mid-September until early November, with a good quality for young wines in the first weeks and the ideal quality for reservas and up in the last weeks.

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