

Viña Real

RESERVA 2005

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:	2005
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	90% Tempranillo 10% Graciano, Garnacha y Mazuela
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Cajas de 6 y 12 botellas de 75cl Cajas de 24 botellines de 37.5cl Botellón de 1,5l
Grado alcohólico:	13.5 % Vol.
Acidez Total:	3.3 grsl
pH:	3.63
Acidez Volátil:	0.66 grsl
SO2L/T	28/80 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 delestages con el fin de conseguir una alta 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.

El envejecimiento se lleva a cabo en barricas nuevas donde permanece una media de 22 meses, sometiéndose a trasiegos manuales aproximadamente cada 4 meses.

Antes de embotellar el vino se clarifica para obtener una mayor, limpidez, sedosidad y brillo. En botella el vino adquiere la redondez necesaria durante aproximadamente 2 años en el que alcanzará su mayor plenitud previamente a salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2005 ha sido en Rioja excelente en cuanto al estado sanitario de las uvas recolectadas. Durante todo el invierno hasta el mes de Marzo, hubo abundantes lluvias pero sin llegar a temperaturas extremas. La primavera y verano, se han caracterizado por su déficit hídrico y unas temperaturas superiores a la media de otras campañas. Esto ha propiciado un estado sanitario de las uvas inmejorable, además de una buena maduración del fruto.

NOTAS DE CATA

Limpio y brillante con capa de intensidad alta de color rojo rubí Burdeos y tonalidades granates.

Intensidad y complejidad aromática destacando particularmente aromas intensos y de larga persistencia de fruta roja muy madura bien conjuntada con notas procedentes de la bodega como balsámicos, especias, cacao y torrefactos

En paladar, se denota un vino muy bien estructurado, corpulento, con taninos vigorosos muy presentes pero bien pulidos y redondeados. Destacan notas a fruta compotada, mermelada de frutos rojos y silvestres perfectamente integradas junto con los apuntes procedentes de maderas finas de la bodega.



Viña Real

RESERVA 2005

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:	2005
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	90% Tempranillo 10% Graciano, Garnacha y Mazuela
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Cajas de 6y 12 botellas de 75cl Cajas de 24 botellines de 37.5cl Botellón de 1,5l
Grado alcohólico:	13.5 % Vol.
Acidez Total:	3.3 grsl
pH:	3.63
Acidez Volátil:	0.66 grsl
SO2L/T	28/80 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 delestages con el fin de conseguir una alta 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. El envejecimiento se lleva a cabo en barricas nuevas donde permanece una media de 22 meses, sometiéndose a trasiegos manuales aproximadamente cada 4 meses. Antes de embotellar el vino se clarifica para obtener una mayor, limpidez, sedosidad y brillo. En botella el vino adquiere la redondez necesaria durante aproximadamente 2 años en el que alcanzará su mayor plenitud previamente a salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2005 ha sido en Rioja excelente en cuanto al estado sanitario de las uvas recolectadas. Durante todo el invierno hasta el mes de Marzo, hubo abundantes lluvias pero sin llegar a temperaturas extremas. La primavera y verano, se han caracterizado por su déficit hídrico y unas temperaturas superiores a la media de otras campañas. Esto ha propiciado un estado sanitario de las uvas inmejorable, además de una buena maduración del fruto.

NOTAS DE CATA

Limpio y brillante con capa de intensidad alta de color rojo rubí Burdeos y tonalidades granates. Intensidad y complejidad aromática destacando particularmente aromas intensos y de larga persistencia de fruta roja muy madura bien conjuntada con notas procedentes de la bodega como balsámicos, especias, cacao y torrefactos. En paladar, se denota un vino muy bien estructurado, corpulento, con taninos vigorosos muy presentes pero bien pulidos y redondeados. Destacan notas a fruta compotada, mermelada de frutos rojos y silvestres perfectamente integradas junto con los apuntes procedentes de maderas finas de la bodega.

Viña Real

RESERVA 2005

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, balanced and elegant, with a potential for very long ageing in bottle, this last being the main characteristic of the Rioja Alavesa province.

Name of Wine:	VIÑA REAL
Type of Wine:	Red Reserva
Region of Production:	Rioja Alavesa
Year:	2005
Vintage Rating:	Excellent
Grape Varieties:	90% Tempranillo 10% Graciano, Garnacha y Mazuelo
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	C/6 and C/12 – 75 cl C/24 – 37.5vl Magnum 1.5l
Alcohol Volume:	13.5 % Vol.
Total Acidity:	3.3 grsl
pH:	3.63
Volatile Acidity:	0.66 grsl
SO2 Free / Total:	28/80 ppm



WINEMAKING

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

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Rains were moderate, yet stable during the whole winter and through the month of May, with also moderate temperatures, what advanced the growth cycle 10 days over the precious year. Spring and summer were particularly dry with temperatures higher than the average of the previous years. September started with milder temperatures, what allowed for an excellent phenolic maturation of the grapes. Harvest in our vineyards started in mid September and lasted until the end of October. The sanitary state of the grapes was optimal in general terms.

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 2005

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, balanced and elegant, with a potential for very long ageing in bottle, this last being the main characteristic of the Rioja Alavesa province.

Name of Wine:	VIÑA REAL
Type of Wine:	Red Reserva
Region of Production:	Rioja Alavesa
Year:	2005
Vintage Rating:	Excellent
Grape Varieties:	90% Tempranillo 10% Graciano, Garnacha y Mazuelo
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	C/6 and C/12 – 75 cl C/24 – 37.5vl Magnum 1.5l



Alcohol Volume:	13.5 % Vol.
Total Acidity:	3.3 grsl
pH:	3.63
Volatile Acidity:	0.66 grsl
SO2 Free / Total:	28/80 ppm

WINEMAKING

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

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Rains were moderate, yet stable during the whole winter and through the month of May, with also moderate temperatures, what advanced the growth cycle 10 days over the precious year. Spring and summer were particularly dry with temperatures higher than the average of the previous years. September started with milder temperatures, what allowed for an excellent phenolic maturation of the grapes. Harvest in our vineyards started in mid September and lasted until the end of October. The sanitary state of the grapes was optimal in general terms.

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.