

# Viña Real

## FERMENTADO EN BARRICA 2008

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	VIÑA REAL
<b>Tipo de Vino:</b>	Blanco
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alavesa
<b>Cosecha:</b>	2008
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Varietades de Uva empleada:</b>	100% Viura

<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl

<b>Grado alcohólico:</b>	13.32% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.99 grsl
<b>pH:</b>	3.37
<b>Acidez Volátil:</b>	0.39 grsl
<b>SO2L/T</b>	30/93 ppm

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección manual en viña de uvas en su óptimo punto de madurez. En la bodega, las uvas se maceran en frío de 6 a 8 horas para lograr una mayor extracción aromática en el vino final. Las uvas se prensan a presiones suaves y el mosto pasa a barricas nuevas de roble americano donde fermentan entre 15 y 20 días a una temperatura de 16 a 20°C. Acabada la fermentación el vino permanece con sus lías finas que son agitadas periódicamente y manteniéndolas en suspensión. El vino es catado periódicamente para controlar su evolución aromática y determinar el momento óptimo de trasiego y posterior embotellado.

### DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2008 se caracteriza por su excelente climatología, temperaturas suaves y abundantes lluvias durante todo el período. La bajada de temperaturas en la última fase de maduración propició un retraso en la fecha de vendimia con respecto a años anteriores, dando como resultado una perfecta evolución de los parámetros de la uva, que junto al bajo rendimiento por hectárea, nos dan una cosecha de gran calidad.

### NOTAS DE CATA

Excelente vino blanco de crianza con color amarillo pajizo pálido y ligeros tonos verdosos que denotan la juventud a pesar de su paso por la bodega. Aroma intenso y complejo, encontrando gran variedad de flores blancas y fruta madura como el plátano, piña, manzana.... Todo ello, en un perfecto equilibrio con los aromas procedentes de la madera, como el coco y la vainilla. Paladar suave y amplio con una fina estructura que nos proporciona una larga evolución y complejidad matizada con finos toques especiados entre los que destaca el hinojo.

Las carnes blancas y los pescados en salsa son ideales para exaltar las propiedades de este gran vino.



# Viña Real

## FERMENTADO EN BARRICA 2008

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	VIÑA REAL
<b>Tipo de Vino:</b>	Blanco
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alavesa
<b>Cosecha:</b>	2008
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Viura
<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13.32% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.99 grsl
<b>pH:</b>	3.37
<b>Acidez Volátil:</b>	0.39 grsl
<b>SO2L/T</b>	30/93 ppm



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección manual en viña de uvas en su óptimo punto de madurez. En la bodega, las uvas se maceran en frío de 6 a 8 horas para lograr una mayor extracción aromática en el vino final. Las uvas se prensan a presiones suaves y el mosto pasa a barricas nuevas de roble americano donde fermentan entre 15 y 20 días a una temperatura de 16 a 20°C. Acabada la fermentación el vino permanece con sus lías finas que son agitadas periódicamente y manteniéndolas en suspensión. El vino es catado periódicamente para controlar su evolución aromática y determinar el momento óptimo de trasiego y posterior embotellado.

### DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2008 se caracteriza por su excelente climatología, temperaturas suaves y abundantes lluvias durante todo el período. La bajada de temperaturas en la última fase de maduración propició un retraso en la fecha de vendimia con respecto a años anteriores, dando como resultado una perfecta evolución de los parámetros de la uva, que junto al bajo rendimiento por hectárea, nos dan una cosecha de gran calidad.

### NOTAS DE CATA

Excelente vino blanco de crianza con color amarillo pajizo pálido y ligeros tonos verdosos que denotan la juventud a pesar de su paso por la bodega. Aroma intenso y complejo, encontrando gran variedad de flores blancas y fruta madura como el plátano, piña, manzana... Todo ello, en un perfecto equilibrio con los aromas procedentes de la madera, como el coco y la vainilla. Paladar suave y amplio con una fina estructura que nos proporciona una larga evolución y complejidad matizada con finos toques especiados entre los que destaca el hinojo.

Las carnes blancas y los pescados en salsa son ideales para exaltar las propiedades de este gran vino.

# Viña Real

## BARREL FERMENTED 2008

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 aging in bottle, this last being the main characteristic of the Rioja Alavesa province.

<b>Name of Wine:</b>	VIÑA REAL
<b>Type of Wine:</b>	Blanco
<b>Region of Production:</b>	Rioja Alavesa
<b>Year:</b>	2008
<b>Vintage Rating:</b>	Very Good
<b>Grape Varieties:</b>	100% Viura

<b>Bottle Type:</b>	Borgoña
<b>Case / Bottle Size:</b>	Case de 6 bottles of 75cl

<b>Alcohol Volume:</b>	13.32% Vol.
<b>Total Acidity:</b>	5.99 grsl
<b>pH:</b>	3.37
<b>Volatile Acidity:</b>	0.39 grsl
<b>SO2 Free / Total:</b>	30/93 ppm



### WINEMAKING

A manual selection of grapes at their optimum point of ripeness. Once in the winery, the grapes were cold macerated for 6 – 8 hours to create more structure and flavour to the finished wine. The grapes are then lightly pressed and the juice transferred to new american oak casks for fermentation for between 15 and 20 days at cellar temperature, between 16 and 20°C. The young wine remains on its lees which are periodically stirred through the wine so that they hang in suspension. The wine is regularly tasted to assess its flavour evolution, until we decide on the optimum moment to rack it and bottle it.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

It was a very wet spring followed by a mild, cloudy yet very dry summer. The development of the grapes showed a delay of 8 to 10 days in comparison with the previous vintages were the grape came in advanced; in spite of this the grapes ripened within the usual dates for Rioja. This delay continued until the harvest which, in our vineyards, started on October 1<sup>st</sup>. The grapes were healthy and the yield was noticeably lower *than in previous years* which produced a good ripening and a high quality.

### TASTING NOTE

Bright straw yellow, star bright. Ripe summer fruit on the nose with floral notes. Soft, aromatic and rich in the palate, with good grapefruit acidity. Light toasty and biscuity flavours from the oak and the lees, with hints and cinnamon over grapefruit on the finish. Beautifully balanced.

# Viña Real

## BARREL FERMENTED 2008

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 aging in bottle, this last being the main characteristic of the Rioja Alavesa province.

**Name of Wine:** VIÑA REAL  
**Type of Wine:** Blanco  
**Region of Production:** Rioja Alavesa  
**Year:** 2008  
**Vintage Rating:** Very Good  
**Grape Varieties:** 100% Viura

**Bottle Type:** Borgoña  
**Case / Bottle Size:** Case de 6 bottles of 75cl

**Alcohol Volume:** 13.32% Vol.  
**Total Acidity:** 5.99grsl  
**pH:** 3.37  
**Volatile Acidity:** 0.39 grsl  
**SO2 Free / Total:** 30/99 ppm



### WINEMAKING

A manual selection of grapes at their optimum point of ripeness. Once in the winery, the grapes were cold macerated for 6 – 8 hours to create more structure and flavour to the finished wine. The grapes are then lightly pressed and the juice transferred to new american oak casks for fermentation for between 15 and 20 days at cellar temperature, between 16 and 20°C. The young wine remains on its lees which are periodically stirred through the wine so that they hang in suspension. The wine is regularly tasted to assess its flavour evolution, until we decide on the optimum moment to rack it and bottle it.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

It was a very wet spring followed by a mild, cloudy yet very dry summer. The development of the grapes showed a delay of 8 to 10 days in comparasion with the previous vintages were the grape came in advanced; in spite of this the grapes ripened within the usual dates for Rioja. This delay continued until the harvest which, in our vineyards, started on October 1<sup>st</sup>. The grapes were healthy and the yield was noticeably lower *than in previous years* which produced a good ripening and a high quality.

### TASTING NOTE

Bright straw yellow, star bright. Ripe summer fruit on the nose with floral notes. Soft, aromatic and rich in the palate, with good grapefruit acidity. Light toasty and biscuity flavours from the oak and the lees, with hints and cinnamon over grapefruit on the finish. Beautifully balanced.