

# Viña Real

(English starts on Page 5)

## ¿DÓNDE ESTAMOS?

Viña Real se encuentra en lo alto del Cerro de la Mesa, Rioja Alavesa. Esta zona esta compuesta por un suelo que sustenta las mejores variedades autóctonas para vino tinto, acompañado de un mesoclima óptimo. En esta Bodega el arquitecto bordelés Philippe Mazières ha sabido conjugar la idea de hombre, nobleza y modernidad con el hormigón, madera y acero inoxidable, componentes principales de la nueva bodega.

En Viña Real contamos con una visión inmejorable de los principales atractivos de Rioja Alavesa, sus viñedos. Un viñedo que se encuentra en altura desde la Sierra de Cantabria hasta el río Ebro, en pendiente y orientado al sur.

## ¿QUÉ ES?

Viña Real es una bodega destinada a la elaboración y crianza de los vinos de la familia Viña Real, empleando los métodos más novedosos. Esta marca fue creada por Cvne en 1920 apostando por los vinos de Rioja Alavesa. 80 años mas tarde, Cvne decide crear esta nueva bodega.

En esta bodega Cvne muestra una de sus grandes características, la innovación. Conjuga sus más de 125 años de experiencia con los métodos más novedosos.

Viña Real está compuesta por una gigantesca tina, un edificio de madera "Red Cedar", Cedro Rojo del Canadá, y dos colosales túneles perforados dentro del mismo cerro.

La tina está dividida en dos pisos, en el superior se encuentra la nave de vinificación que emplea la tecnología más puntera, desde su tolva vertical primera en instalarse en España y hasta el momento única, hasta la espectacular grúa central. En el piso inferior se encuentra la sala de barricas circular. Esta Tina está unida a la línea de embotellar, el edificio de Cedro Rojo y a los dos túneles (cavernas) interiores del cerro.

## DE LA UVA AL VIÑA REAL

1. Vendimia manual. Viña Real cultiva la mitad de su producción. El resto es contratado con proveedores locales.

2. Una vez en bodega, la uva se vuelca en la tolva vertical. Esta gira sobre su eje y la uva, de la forma más suave, cae sobre la cinta transportadora.

3. La cinta trasportadora actúa como mesa de selección, donde se desecha manualmente aquellas uvas que no están en perfecto estado.

# Viña Real

4. La cinta lleva la uva a un pequeño depósito móvil. Este es elevado por una grúa central y transportado a un depósito de fermentación. En Cune se les llama Objetos Volantes Identificados, OVIs.
5. Este sistema es la forma menos agresiva y más natural de transportar la uva.
6. La grúa coloca los dos depósitos de forma que las bocas coincidan. Se abre la compuerta y el mosto cae por efecto de la gravedad.
7. Tras la fermentación alcohólica, el vino se traspasa a depósitos de cemento justo debajo de los de acero y a barricas en una sala debajo de éstos.
8. La crianza se realiza en dos enormes cavernas (túneles) dentro del cerro.
9. Una vez embotellado, el vino reposa en jaulas en estas mismas cavernas. Posteriormente será etiquetado.

## Nuestros Vinos

**'El Viña Real demuestra extraordinaria longevidad.'**(Charles Metcalfe, Wine Magazine Enero 2006).

La Rioja Alavesa fue una de las comarcas pioneras en España en la crianza de los vinos en bodega, siendo Viña Real una de las primeras marcas en elaborar vinos de crianza en esta zona.

En el año 1920 se lanzan al mercado los primeros vinos de "Viña Real", en los que nítidamente se conjuntaba la personalidad, carácter y elegancia de Rioja Alavesa con la redondez y equilibrio de una perfecta crianza. Estos vinos se elaboraban con uvas de la zona de Elciego, en el corazón de la Rioja Alavesa, donde se encontraban las viñas próximas al viejo Camino Real, dando por tanto nombre al Viña Real.

Hoy en día los vinos de Viña Real son vinos modernos, con carácter muy marcado, equilibrados y elegantes, pero a su vez preparados para una larga vida en la que se resaltarán la marca de Viña Real y el sello característico de Rioja Alavesa. Son vinos elaborados principalmente con uvas de la variedad Tempranillo, variedad que se ha adaptado bien al medio en la Rioja Alavesa. La Tempranillo es una variedad que posee una gran capacidad para elaborar vinos destinados a la crianza.

La familia de vinos de Viña Real está compuesta por los siguientes tipos de vino:

### **VIÑA REAL CRIANZA:**

Vino tinto que permanece una media de 14 meses en barricas de roble americano y francés. Se trata de un vino que combina elegantemente los aromas primarios de la variedad Tempranillo con los provenientes de su paso por bodega. Suele presentar una capa media de color y posee una buena estructura bien redondeada que hace que su paso por boca sea muy agradable.

# Viña Real

*'Los mejores vinos por debajo de seis euros, D.O.Ca Rioja, Viña Real Crianza 2003'* Enrique Calduch, *Expansión*, Enero 2006

## VIÑA REAL RESERVA:

Vino tinto que permanece una media de 24 meses en barricas de roble americano y francés así como un posterior envejecimiento en botella antes de salir al mercado. Uva principalmente Tempranillo. Se trata de un vino con un capa media-alta de color, con aromas muy especiados y notas torrefactas que expresan perfectamente su paso por bodega y botella. Es un vino que presenta un paso por boca amplio y muy bien estructurado, apreciándose un tanino noble muy bien redondeado que permitirá al vino evolucionar positivamente con el tiempo.

*'Bastante oscuro, rico...dulce, muy dulce, con un sabor totalmente delicioso, excelente profundidad y postgusto. Comprar y guardar'.*

*Viña Real Reserva 2001, Michael Broadbent (Director de Vinos de Christies'), Revista Decanter Enero 2006*

## VIÑA REAL GRAN RESERVA:

Vino tinto de uvas seleccionadas **manualmente principalmente de la variedad Tempranillo**, que sólo se elabora en añadas excepcionales. Capa medio-alta de color, se caracteriza por presentar una nariz muy elegante presentando aromas especiados y presenta recuerdos a fruta madura, especialmente a frutas del bosque. En boca es un vino con una gran estructura y redondez con un paso por boca muy largo. Al igual que el reserva pero de manera más acentuada, se aprecian taninos nobles y maduros. Se trata de un vino muy bien equilibrado que presenta un gran potencial de guarda.

*'Buen color...suficiente tanino y acidez...Majestuoso. Intachable.'*

*Viña Real Gran Reserva 1935, Michael Broadbent (Director de Vinos de Christies'), Revista Decanter Enero 2006*

## VIÑA REAL FERMENTADO EN BARRICA:

Vino blanco elaborado a partir de uvas de la variedad Viura, principalmente, que fermenta en barricas de roble americano con una posterior crianza sobre sus lías finas que son removidas periódicamente. Presenta unos aromas muy finos en los que se conjugan notas frutales y florales con aromas propios de la madera de bodega (vainillas, canela). En boca es sabroso y untuoso, largo y presenta una perfecta redondez. Es un vino muy logrado ya que conjuga el frescor y juventud de un vino blanco con la crianza en bodega.

*"89 puntos, muy buena relación calidad precio". Guía Peñin 2005 Viña Real Fermentado en Bodega 2003*

## PAGOS DE VIÑA REAL:

# *Viña Real*

Es un vino elaborado con el máximo esmero, procedente de nuestros Pagos de Tempranillo en Rioja Alavesa. La vendimia en cajas con doble selección en viña y bodega y una cuidada fermentación en depósitos de pequeñísima capacidad expresan el máximo potencial que puede alcanzar la uva en la viña.

***'Un vino auténticamente riojano alavés, por procedencia y por personalidad, pleno de fuerza, complejidad y carnosidad, que presenta una elegante e intensa nariz, muy frutal y balsámica, y una potente boca, estructurada y amplia en la que deberán integrarse sus nobles taninos.'***

*Pagos de Viña Real 2002 - Guía Todovino 2006 –*

ENGLISH

# *Viña Real*

## Location:

Viña Real is located on the 'Cerro de la Mesa' hill, Rioja Alavesa. The soils of this area are composed of the best properties for the growing of the Tempranillo grape variety together with an optimum microclimate.

In this cellar, the bordelais architect Philippe Mazieres, has been able to combine the concepts of man, nobility and modernity with the use of concrete, wood and stainless-steel, the main components of this new cellar.

At Viña Real we have the best views of the most attractive asset of Rioja Alavesa, the vineyards. The vineyards run from the Cantabria mountains all the way to the river Ebro, with southern exposed slopes.

## **Style of winery:**

Viña Real is a winery designed for the production, aging and bottling of the Viña Real range of wines, using the most innovative methods of production. This brand was developed by Cvne in the 1920's . Eighty years later, Cvne took the decision to finally give Viña Real its real home, where not only is the wine produced but also aged and bottled.

It is in this Bodega that Cvne shows off one of its main characteristics; Innovation. This is the place where more than 125 years of experience are combined with the most innovative methods of wine production and aging.

Viña Real is composed of an enormous building in the shape of an oak vat, a building made out of red cedar wood from Canada and two enormous tunnels drilled inside the hill.

The vat is divided in two levels, on the upper level is the vinification winery with its state of the art technology, including the first two vertical hoppers installed in Spain and the spectacular central crane for the use of gravity vinification.

On the lower level there is the circular barrel room. This vinification plant is linked to the bottling line and aging tunnels.

## **The production process: From grapes to Viña Real.**

1. Manual harvest. Viña Real grows half of its grape crush. The remainder is bought through its long term growers.
2. Once in the cellar, the grapes are placed in the vertical hopper.
3. The grapes are then transported via a conveyer belt which doubles up as a selection table, where less healthy grapes and leaves are manually extracted.

# *Vinya Real*

4. The conveyer belt transports the whole bunches into a crusher-destalker, prior to the filling of small mobile stainless steel tanks. This small tank is elevated by a central crane & transported to a stainless steel vinification vat (hence the name: Identified Flying Object or IFO)
5. This system is the least aggressive and most natural way of grape transportation.
6. The central crane positions the two tanks exit and entry heads in order for them to coincide. The IFO's exit door is then opened and the must juice is then deposited by gravity into the fermentation tank.
7. Once the alcoholic fermentation is finished, the wine is transported by gravity into the tanks situated underneath the fermentation tanks and finally into the barrels.
8. The barrel aging takes place in the two tunnels situated directly underneath the mountain.
9. Once the wine has been bottled, a further bottle aging is achieved in one of the underground tunnels, prior to being labelled.

## **Our Wines:**

Vinya Real is one of the first brands to produce age worthy wines in the Rioja Alavesa province. These wines are produced mostly with the same variety, Tempranillo. This variety is perfectly adapted to the 'Terroir' of Rioja Alavesa where the climatic and growing conditions are ideal. The Tempranillo grape is a variety has a unique capacity to produce wines which benefit from barrel and bottle aging.

In 1920 the first Vinya 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 Vinya Real and continue to border the 'Camino Real' or 'Royal Drive'; hence the origin of the Vinya Real name.

The Vinya 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.

## **VIÑA REAL CRIANZA:**

This red wine spends an average of 14 months in a mixture of American and French oak barrels. Ripe, mature cherry red, with a complex, elegant nose and lovely balance between ripe fruit and light toasty oak, undertones of cocoa and warm spices. Full and ripe on the palate with integrated noble tannins and a richly structured long finish. Over time in bottle it will increase in elegance whilst never losing its classic Rioja Alavesa fullness and structure.

## **VIÑA REAL RESERVA:**

This red wine spends a minimum of 24 months in a mixture of American and French oak barrels, in addition to 12 months in bottle prior to its release. Deep Ruby and cherry red, with the lightest hint

# *Vinya Real*

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 tannins. The vanilla from the oak is beautifully integrated with the raspberry fruit of the Tempranillo producing a fine, rich, complex palate and length. The wine is balanced now, but has potential to improve.

## **VIÑA REAL GRAN RESERVA:**

This red wine spends a minimum of 36 months in a mixture of American and French oak barrels, in addition to 24 months in bottle prior to its release.

This red wine is produced from selected grapes obtained only from exceptional vintages. Bright ruby, cherry red with good colour structure. Extremely elegant on the nose, balancing mature, fine fruit with the toasty, spicy notes from the wood. On the palate it is rich, structured and complex.

## **VIÑA REAL BARREL FERMENTED:**

This white wine is produced primarily from the Viura grape variety, fermented in American oak barrels and aged on its lees with periodic 'battonage'. Bright straw yellow, star bright. Ripe summer fruits on the nose with floral notes. Soft, aromatic and rich on the palate, with good grapefruit acidity. Light toasty and biscuity flavours from the oak and lees, with hints and cinnamon over grapefruit on the finish. Beautifully balanced.

## **PAGOS DE VIÑA REAL:**

This wine is produced from a rigorous selection of hand picked old vine Tempranillo grapes from our own selected plots in the Rioja Alavesa province. A double selection is carried out both in the vineyard and at the winery followed by an alcoholic fermentation in small wide oak vats and a malolactic fermentation and ageing in oak casks.