

# REAL DE ASÚA

## 2011

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>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2011
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Varietades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo

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

<b>Grado alcohólico:</b>	14.21 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.3 gr/l
<b>pH:</b>	3.68
<b>Acidez Volátil:</b>	0.58 (en gr./l de Acético)
<b>SO2/L/T</b>	30/80
<b>Int. Color</b>	18,85

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este vino se elabora a partir de uva de nuestros mejores viñedos de Rioja Alta. La fecha de vendimia se determina con análisis y catas periódicas de la uva, indicadores del estado óptimo de maduración. Tras una cuidada selección en la viña y en la bodega, la uva pasa a tinas de roble donde se llevará a cabo la fermentación alcohólica. El descube se realiza en barrica nueva de roble francés donde tiene lugar la fermentación maloláctica y su posterior crianza, durante 18 meses.

### DATOS DE LA COSECHA

Cosecha atípica, con una maduración desigual y heterogénea debido al estrés hídrico y a la falta de contrastes de temperatura entre el día y la noche. Estas condiciones han potenciado la necesidad de realizar una buena selección en la viña y en la entrada de la uva en bodega. La característica fundamental de esta cosecha ha sido la excelente sanidad de las uvas y el desarrollo de unas fermentaciones sin incidencias. A pesar de que la maduración se ha adelantado este año una semana respecto a años anteriores, los vinos obtenidos están bien estructurados, con altos contenidos en polifenoles y buenas intensidades de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

### NOTAS DE CATA

Intensa capa de color granate con reminiscencias púrpuras. Aromáticamente se ve el equilibrio existente entre las notas afrutadas y las procedentes de la crianza en roble francés, dejando que se desprendan infinidad de aromas tales como moras, grosellas, arándanos, regaliz, cafés con leche, chocolates, torrefactos... En boca es un vino que tiene un paso largo, suave y redondo pero marcado por el tanino amable que le proporciona una retronasal compleja donde destacan los aromas percibidos en nariz. El maridaje es muy amplio, cualquier clase de carnes con todo tipo de salsa, incluida la caza, los postres más diversos que si llevan algo de chocolate será un complemento más satisfactorio para la degustación. Y naturalmente es un vino para disfrutar.



# REAL DE ASÚA

## 2011

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>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2011
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<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, Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14.21 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.3 gr/l
<b>pH:</b>	3.68
<b>Acidez Volátil:</b>	0.58 (en gr./l de Acético)
<b>SO2L/T</b>	30/80
<b>Int. Color</b>	18,85



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este vino se elabora a partir de uva de nuestros mejores viñedos de Rioja Alta. La fecha de vendimia se determina con análisis y catas periódicas de la uva, indicadores del estado óptimo de maduración. Tras una cuidada selección en la viña y en la bodega, la uva pasa a tinajas de roble donde se llevará a cabo la fermentación alcohólica. El descube se realiza en bodega nueva de roble francés donde tiene lugar la fermentación maloláctica y su posterior crianza, durante 18 meses.

### DATOS DE LA COSECHA

Cosecha atípica, con una maduración desigual y heterogénea debido al estrés hídrico y a la falta de contrastes de temperatura entre el día y la noche. Estas condiciones han potenciado la necesidad de realizar una buena selección en la viña y en la entrada de la uva en bodega. La característica fundamental de esta cosecha ha sido la excelente sanidad de las uvas y el desarrollo de unas fermentaciones sin incidencias. A pesar de que la maduración se ha adelantado este año una semana respecto a años anteriores, los vinos obtenidos están bien estructurados, con altos contenidos en polifenoles y buenas intensidades de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

### NOTAS DE CATA

Intensa capa de color granate con reminiscencias púrpuras.

Aromáticamente se ve el equilibrio existente entre las notas afrutadas y las procedentes de la crianza en roble francés, dejando que se desprendan infinidad de aromas tales como moras, grosellas, arándanos, regaliz, cafés con leche, chocolates, torrefactos... En boca es un vino que tiene un paso largo, suave y redondo pero marcado por el tanino amable que le proporciona una retronasal compleja donde destacan los aromas percibidos en nariz. El maridaje es muy amplio, cualquier clase de carnes con todo tipo de salsa, incluida la caza, los postres más diversos que si llevan algo de chocolate será un complemento más satisfactorio para la degustación. Y naturalmente es un vino para disfrutar.

# REAL DE ASÚA

## 2011

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).

**Name of Wine:** REAL DE ASÚA  
**Type of Wine:** Red Wine  
**Region of Production:** Rioja  
**Year:** 2011  
**Vintage Rating:** Excellent  
**Grape Varieties:** 100% Tempranillo

**Bottle Type:** Bordeaux  
**Case / Bottle Size:** C/6 – 75cl  
Magnum 1.5l

**Alcoholic Volume:** 14.21 % Vol.  
**Total Acidity:** 5.3 gr/l  
**pH:** 3.68  
**Volatile Acidity:** 0.58 (gr./l)  
**SO2 Free / Total:** 30/80  
**Colour Intensity:** 18,85

### 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

Harvest atypical, with uneven ripening and heterogeneous due to water stress and lack of contrast in temperatures during the day and night. These conditions have enhanced the need for a good selection in the vineyard and at the arrival of the grapes at the winery. The key feature of this harvest has been the excellent health of the grapes and the development of a fermentation without incident. Although maturation is one week early this year compared to previous years, the wines produced are well structured, with high content in polyphenols and good intensity colour, qualities that promise high quality wines.

### 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

## 2011

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).

**Name of Wine:** REAL DE ASÚA  
**Type of Wine:** Red Wine  
**Region of Production:** Rioja  
**Year:** 2011  
**Vintage Rating:** Excellent  
**Grape Varieties:** 100% Tempranillo

**Bottle Type:** Bordeaux  
**Case / Bottle Size:** C/6 – 75cl  
Magnum 1.5l

**Alcoholic Volume:** 14.2 1 % Vol.  
**Total Acidity:** 5.3 gr/l  
**pH:** 3.68  
**Volatile Acidity:** 0.58 (gr./l)  
**SO2 Free / Total:** 30/80  
**Colour Intensity:** 16,85



### 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

Harvest atypical, with uneven ripening and heterogeneous due to water stress and lack of contrast in temperatures during the day and night. These conditions have enhanced the need for a good selection in the vineyard and at the arrival of the grapes at the winery. The key feature of this harvest has been the excellent health of the grapes and the development of a fermentation without incident. Although maturation is one week early this year compared to previous years, the wines produced are well structured, with high content in polyphenols and good intensity colour, qualities that promise high quality wines.

### 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.