

Viña Real

CRIANZA 2010

- 91 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Guía Peñín

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.

Nombre del Vino:	VIÑA REAL CRIANZA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2010
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	90% Tempranillo 10% Garnacha, Mazuela y Graciano
Tipo de botella:	Borgoña Verde 75 cl.
Cajas y botellas:	C/ 6 y 12 de 75cl y 37,5cl C/ 24 botellines de 18,7cl Magnum de 1,5l
Grado alcohólico:	13,94 % Vol.
Acidez Total:	4.91 grs/l
pH:	3.68
Acidez Volátil:	0.5 grs/l
SO2/LT	30/96 ppm

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado de uvas procedentes de la zona de Rioja Alavesa vendimiadas manualmente y elaboradas en Viña Real. La uva despalillada se deposita en depósitos de acero inoxidable donde tiene lugar la fermentación alcohólica durante 10-12 días con control de temperatura entre 26-28°C El vino, después de la fermentación maloláctica pasa a barricas de roble francés y americano donde permanece de 13-14 meses. El vino se trasiega durante su estancia en barrica cada 5-6 meses para favorecer su maduración y correcta evolución organoléptica.

DATOS DE LA COSECHA

La evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto. El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una favorable climatología. La vendimia comienza puntualmente con respecto a la media tradicional y transcurre lenta y sin incidencias a lo largo del mes de octubre, propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Atractivo color granate oscuro con tonos púrpuras en el menisco. Buena intensidad aromática propia de un buen ensamblado entre los frutos del bosque silvestres como frambuesa, moras, arándanos y los aromas procedentes de su estancia en barrica como los cacaos, la hoja de puro, especias dulces y el típico regaliz. Su boca es redonda, con un tanino amable que se traduce en una estructura que nos da un final largo y persistente.



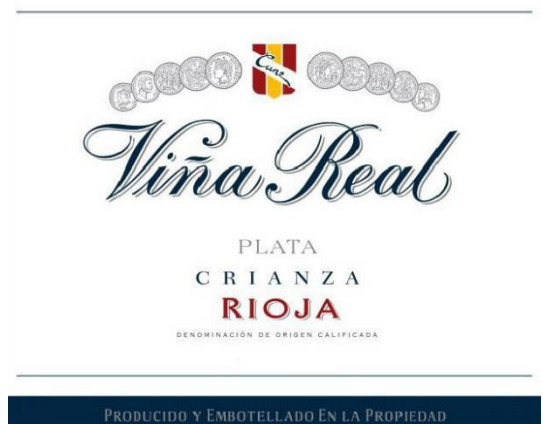
Viña Real

CRIANZA 2010

- 91 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Guía Peñín

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.

Nombre del Vino:	VIÑA REAL CRIANZA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2010
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	90% Tempranillo 10% Garnacha, Mazuela y Graciano
Tipo de botella:	Borgoña Verde 75 cl.
Cajas y botellas:	C/ 6 y 12 de 75cl y 37,5cl C/ 24 botellines de 18,7cl Magnum de 1,5l
Grado alcohólico:	13,94 % Vol.
Acidez Total:	4.91 grs/l
pH:	3.68
Acidez Volátil:	0.5 grs/l
SO₂L/T	30/96 ppm



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado de uvas procedentes de la zona de Rioja Alavesa vendimiadas manualmente y elaboradas en Viña Real. La uva despalillada se deposita en depósitos de acero inoxidable donde tiene lugar la fermentación alcohólica durante 10-12 días con control de temperatura entre 26-28°C El vino, después de la fermentación maloláctica pasa a barricas de roble francés y americano donde permanece de 13-14 meses. El vino se trasiega durante su estancia en bodega cada 5-6 meses para favorecer su maduración y correcta evolución organoléptica.

DATOS DE LA COSECHA

La evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto. El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una favorable climatología. La vendimia comienza puntualmente con respecto a la media tradicional y transcurre lenta y sin incidencias a lo largo del mes de octubre, propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Atractivo color granate oscuro con tonos púrpuras en el menisco. Buena intensidad aromática propia de un buen ensamblado entre los frutos del bosque silvestres como frambuesa, moras, arándanos y los aromas procedentes de su estancia en bodega como los cacao, la hoja de puro, especias dulces y el típico regaliz. Su boca es redonda, con un tanino amable que se traduce en una estructura que nos da un final largo y persistente. Maridaje perfecto con un amplio abanico de platos como cocidos, menestra, pescados en salsa y todo tipo de carnes.