

Viña Real

- 92 puntos Guía Peñín
- 90 puntos Parker Wine Advocate

CRIANZA 2011

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: 2011
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 botellas de 75cl, 37,5cl
C/ 24 botellines de 18,7cl
Magnum de 1,5l

Grado alcohólico: 13,80 % Vol.
Acidez Total: 3.65 grs/l
pH: 3.55
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 bodega cada 5-6 meses para favorecer su maduración y correcta evolución organoléptica.

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 buena intensidad de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Vino de capa media-alta, de aspecto brillante y vivo, de color rojo cereza con fondo violáceo. Aromas intensos a frutas maduras (grosellas, moras) complementados con sutiles notas de maderas finas de roble. Destacables son sus recuerdos especiados, tostados y balsámicos. Su boca es estructurada, redonda, sin aristas, con un buen ensamblaje entre la fruta y la madera. El final de boca es amplio, de larga persistencia en el postgusto con un tanino bien equilibrado y fino. Su paso por botella termina por redondear el carácter de este vino de Rioja Alavesa.



Viña Real

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

CRIANZA 2011

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:	2011
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 botellas de 75cl, 37,5cl C/ 24 botellines de 18,7cl Magnum de 1,5l

Grado alcohólico:	13,80 % Vol.
Acidez Total:	3.65 grs/l
pH:	3.55
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 bodega cada 5-6 meses para favorecer su maduración y correcta evolución organoléptica.

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 buena intensidad de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Vino de capa media-alta, de aspecto brillante y vivo, de color rojo cereza con fondo violáceo. Aromas intensos a frutas maduras (grosellas, moras) complementados con sutiles notas de maderas finas de roble. Destacables son sus recuerdos especiados, tostados y balsámicos. Su boca es estructurada, redonda, sin aristas, con un buen ensamblaje entre la fruta y la madera. El final de boca es amplio, de larga persistencia en el postgusto con un tanino bien equilibrado y fino. Su paso por botella termina por redondear el carácter de este vino de Rioja Alavesa.