

# Viña Real

- 92 puntos Parker Wine Advocate
- 93 puntos Guía Peñín

## CRIANZA 2012

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.

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Nombre del Vino:</b>            | VIÑA REAL CRIANZA  |
| <b>Tipo de Vino:</b>               | Tinto  |
| <b>Zona de Producción:</b>         | Rioja  |
| <b>Cosecha:</b>                    | 2012   |
| <b>Calificación DOCa Cosecha:</b>  | Muy Buena  |
| <b>Varietades de Uva empleada:</b> | 90% Tempranillo<br>10% Garnacha, Mazuela y Graciano                                |
| <b>Tipo de botella:</b>            | Borgoña Verde 75 cl.   |
| <b>Cajas y botellas:</b>           | C/ 6 y 12 botellas de 75cl, 37,5cl<br>C/ 24 botellines de 18,7cl<br>Magnum de 1,5l |
| <b>Grado alcohólico:</b>           | 13,20 % Vol.   |
| <b>Acidez Total:</b>               | 5.5 grs/l  |
| <b>pH:</b>                         | 3.58   |
| <b>Acidez Volátil:</b>             | 0.49 grs/l   |
| <b>SO2L/T</b>                      | 30/100 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 en los que realiza una premaceración en frío antes de la fermentación alcohólica con control de temperatura para mantener los aromas típicos de su variedad tempranillo. El vino, después de la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble francés y americano donde permanece 14 meses.

### DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2012 ha sido escasa en la DOCa Rioja debido a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor sobretodo en las zonas de secano y ha afectado a todas las variedades, especialmente al blanco pero esta ausencia de lluvia ha favorecido que la uva llegara a la bodega en un excelente estado sanitario obteniendo unos vinos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados. En CVNE empezamos el 20 de septiembre y terminamos el 23 de Octubre, realizando una vendimia lenta y selectiva.

### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza madura, aroma complejo y elegante combinando perfectamente las notas primarias de fruta madura con el carácter propio de la crianza en bodega de roble, aromas de madera finas, con recuerdos a cacao y especias. En boca es amplio y carnoso, con nobles taninos maduros, a la vez que transmite una perfecta redondez y equilibrio que hacen del Viña Real Plata Crianza un vino largo y sabroso. Final largo y persistente con recuerdos a frutas rojas y especias dulces.



# Viña Real

- 92 puntos Parker Wine Advocate
- 93 puntos Guía Peñín

## CRIANZA 2012

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.

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Nombre del Vino:</b>            | VIÑA REAL CRAINZA  |
| <b>Tipo de Vino:</b>               | Tinto  |
| <b>Zona de Producción:</b>         | Rioja  |
| <b>Cosecha:</b>                    | 2012   |
| <b>Calificación DOCa Cosecha:</b>  | Muy Buena  |
| <b>Variedades de Uva empleada:</b> | 90% Tempranillo<br>10% Garnacha, Mazuela<br>y Graciano                             |
| <b>Tipo de botella:</b>            | Borgoña Verde 75 cl.   |
| <b>Cajas y botellas:</b>           | C/ 6 y 12 botellas de 75cl, 37,5cl<br>C/ 24 botellines de 18,7cl<br>Magnum de 1,5l |
| <b>Grado alcohólico:</b>           | 13,20 % Vol.   |
| <b>Acidez Total:</b>               | 5.5 grs/l  |
| <b>pH:</b>                         | 3.58   |
| <b>Acidez Volátil:</b>             | 0.49 grs/l   |
| <b>SO2L/T</b>                      | 30/100 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 en los que realiza una premaceración en frío antes de la fermentación alcohólica con control de temperatura para mantener los aromas típicos de su variedad tempranillo. El vino, después de la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble francés y americano donde permanece 14 meses.

### DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2012 ha sido escasa en la DOCa Rioja debido a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor sobretodo en las zonas de secano y ha afectado a todas las variedades, especialmente al blanco pero esta ausencia de lluvia ha favorecido que la uva llegara a la bodega en un excelente estado sanitario obteniendo unos vinos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados En CVNE empezamos el 20 de septiembre y terminamos el 23 de Octubre, realizando una vendimia lenta y selectiva.

### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza madura, aroma complejo y elegante combinando perfectamente las notas primarias de fruta madura con el carácter propio de la crianza en bodega de roble, aromas de madera finas, con recuerdos a cacao y especias. En boca es amplio y carnoso, con nobles taninos maduros, a la vez que transmite una perfecta redondez y equilibrio que hacen del Viña Real Plata Crianza un vino largo y sabroso. Final largo y persistente con recuerdos a frutas rojas y especias dulces.