

Viña Real

• 91 puntos Guía Peñín

CRIANZA 2013

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
Tipo de Vino: Crianza
Zona de Producción: Rioja
Cosecha: 2013
Calificación DOCa Cosecha: Buena
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: 13,3 % Vol.
Acidez Total: 5.35 grs/l
pH: 3.58
Acidez Volátil: 0.55 grs/l
SO2/LT 30/98 ppm

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado de uvas procedentes de la zona de Rioja Alavesa elaboradas en Viña Real. La uva despalillada se deposita en depósitos de acero inoxidable en los que realiza 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 en los calados de la bodega donde va adquiriendo redondez y complejidad.

DATOS DE LA COSECHA

Esta campaña se ha caracterizado por un retraso en la evolución del ciclo siendo la más tardía del siglo. Tras una primavera con bajas temperaturas y alta pluviometría y después de un verano corto, llega el momento de la vendimia que se comienza en Bodegas CVNE el 30 de Septiembre con una selección previa de viñedos ya que las agradables temperaturas del mes de octubre hacen prever una buena evolución de aquellos viñedos más castigados por la climatología adversa. La vendimia termina el 31 de Octubre con buenas expectativas para los vinos de esta cosecha.

NOTAS DE CATA

Vino de capa media, de aspecto brillante y vivo, de color rojo cereza. Aromas intensos a frutas rojas (grosellas, moras) complementados con sutiles notas de maderas finas de roble destacando vainilla y especias. Su boca es redonda, sin aristas, con un buen ensamblaje entre la fruta y la madera y con un final amplio, de larga persistencia con un tanino bien equilibrado y fino. Es un vino con el carácter típico de Rioja Alavesa.



Viña Real

• 91 puntos Guía Peñín

CRIANZA 2013

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
Tipo de Vino:	Crianza
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2013
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
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:	13,3 % Vol.
Acidez Total:	5.35 grs/l
pH:	3.58
Acidez Volátil:	0.55 grs/l
SO2/LT	30/98 ppm



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado de uvas procedentes de la zona de Rioja Alavesa elaboradas en Viña Real. La uva despalillada se deposita en depósitos de acero inoxidable en los que realiza 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 en los calados de la bodega donde va adquiriendo redondez y complejidad.

DATOS DE LA COSECHA

Esta campaña se ha caracterizado por un retraso en la evolución del ciclo siendo la más tardía del siglo. Tras una primavera con bajas temperaturas y alta pluviometría y después de un verano corto, llega el momento de la vendimia que se comienza en Bodegas CVNE el 30 de Septiembre con una selección previa de viñedos ya que las agradables temperaturas del mes de octubre hacen prever una buena evolución de aquellos viñedos más castigados por la climatología adversa. La vendimia termina el 31 de Octubre con buenas expectativas para los vinos de esta cosecha.

NOTAS DE CATA

Vino de capa media, de aspecto brillante y vivo, de color rojo cereza. Aromas intensos a frutas rojas (grosellas, moras) complementados con sutiles notas de maderas finas de roble destacando vainilla y especias. Su boca es redonda, sin aristas, con un buen ensamblaje entre la fruta y la madera y con un final amplio, de larga persistencia con un tanino bien equilibrado y fino. Es un vino con el carácter típico de Rioja Alavesa.