

Viña Real

CRIANZA 2014

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:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Varietades 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:	13,4 % Vol.
Acidez Total:	5.3 grs/l
pH:	3.54
Acidez Volátil:	0.5 grs/l
SO2L/T	32/92 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 con control de temperatura donde realiza la fermentación alcohólica. El vino, tras la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble francés y americano donde permanece entre 13-14 meses.

Durante este tiempo el vino va adquiriendo el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual que su finura y expresión global.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores.

El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada.

Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad.

El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

NOTAS DE CATA:

Bonito color granate con destellos violáceos. Intenso, con aromas frescos a frutos rojos, regaliz y un perfecto ensamblaje con los aromas a vainilla, canela y ligeros tostados procedentes de la bodega donde pasa su crianza.

En boca es tiene un paso perfecto porque es redondo equilibrado y con un toque fresco al final que le da viveza proporcionando una retronasal con notas suaves a pastelería y especias.



Viña Real

CRIANZA 2014

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:	2014
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:	13,4 % Vol.
Acidez Total:	5.3 grs/l
pH:	3.54
Acidez Volátil:	0.5 grs/l
SO2/LT	32/92 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 con control de temperatura donde realiza la fermentación alcohólica. El vino, tras la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble francés y americano donde permanece entre 13-14 meses.

Durante este tiempo el vino va adquiriendo el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual que su finura y expresión global.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores.

El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada.

Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad.

El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

NOTAS DE CATA:

Bonito color granate con destellos violáceos. Intenso, con aromas frescos a frutos rojos, regaliz y un perfecto ensamblaje con los aromas a vainilla, canela y ligeros tostados procedentes de la bodega donde pasa su crianza.

En boca es tiene un paso perfecto porque es redondo equilibrado y con un toque fresco al final que le da viveza proporcionando una retronasal con notas suaves a pastelería y especias.