

Viña Real Crianza 2015

- 92 puntos *Guía Peñin*
- 91 puntos *Tim Atkin*
- 90 puntos *Robert Parker*
- 90 puntos *Guía Gourmets*

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.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2015
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy Buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 90% Tempranillo
10% Garnacha, Mazuelo y Graciano
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 1,5l., 75cl., 35cl. y 18,7cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,50 %
- **Acidez Volátil:** 0,55
- **Acidez Total:** 5,41
- **ASO2L/T:** 32 / 90
- **pH:** 3,55
- **IPT:** 50

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 principalmente 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 añada 2015 mejoran tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las 2 cosechas anteriores. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, y tras las labores de campo realizadas para preservar la el estado sanitario de la uva, el viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del envero, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días y con una climatología que acompañó en todo momento a una vendimia realizada de forma selectiva se permite culminar las buenas expectativas que se forjaron en los inicios permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad. En Viña Real la vendimia comenzó con adelanto el 15 de septiembre finalizando el 6 de octubre.

Notas de Cata

Atractivo color granate con notas púrpuras en el menisco. Elevada intensidad aromática destacando los frutos del bosque como las moras y los arándanos silvestres entremezclados con el regaliz negro y los aromas a vainilla y nuez moscada procedentes de la crianza en bodega. Su entrada en boca es suave y su paso está marcado por un equilibrio entre el tanino y la acidez final típica de estos vinos. La retronasal es larga y afrutada dejándonos una sensación tan agradable que hace que el maridaje sea ideal con cualquier plato. Temperatura de servicio entre 15 y 18°C.

