

Viña Real Crianza 2016

- 91 puntos Wine Spectator
- 91 puntos R.Parker – Wine Advocate
- 90 puntos Tim Atkin
- 91 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:** 2016
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy Buena
- **Calificación CVNE:** Muy Buena
- **Variedades de uva empleada:** 90% Tempranillo
10% Garnacha, Mazuelo y Graciano
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 %
- **Acidez Volátil:** 0,50
- **Acidez Total:** 5,30
- **SO₂ L/T :** 32 / 85
- **pH:** 3,57
- **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 vendimia 2016 resultó sorprendente por su prolongado desarrollo a lo largo de dos meses, por la buena climatología que la acompañó y por el incremento de las expectativas productivas que había tras un ciclo marcado por la sequía y altas temperaturas del verano. En general la climatología favoreció la correcta evolución del estado vegetativo del viñedo y la ausencia de plagas o enfermedades de importancia, lo cual permitió que el estado sanitario de la uva fuera excelente hasta el final de la vendimia.

En Viña Real la recogida de la uva abarcó del 5 al 25 de octubre, con retraso respecto a años anteriores.

Notas de Cata

Color granate de cereza madura.

Elevada y atractiva intensidad aromática donde destacan los frutos negros silvestres como moras y arándanos entremezclados con los regalices propios de la variedad tempranillo. La elegancia de este vino viene dada por el equilibrio que se produce con los aromas procedentes de la crianza en bodega como, cacao, nuez moscada, hoja de puro y notas a especias dulces.

En boca es redondo, con un tanino amable que se pronuncia dando estructura lo que nos aporta un final largo y persistente.

Maridaje perfecto con un amplio abanico de platos como cocidos, menestra, pescados en salsa. Y todo tipo de carnes.

Temperatura de servicio recomendada 16-18°C.

