

# Viña Real

• 91 puntos Wine Spectator

## FERMENTADO EN BARRICA 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.

<b>Nombre del Vino:</b>	VIÑA REAL FERMENTADO EN BARRICA
<b>Tipo de Vino:</b>	Blanco
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2014
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Buena
<b>Varietades de Uva empleada:</b>	100% Viura
<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13% Vol
<b>Acidez Total:</b>	5,0 (gr/l)
<b>pH:</b>	3,35
<b>Acidez Volátil:</b>	0,25 (gr/l)
<b>SO2L/T</b>	28/95
<b>Azúcares Residuales:</b>	< 2,0

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección manual en viña de uvas en su óptimo punto de madurez. En la bodega, las uvas se maceran en frío de 6 a 8 horas para lograr una mayor extracción aromática en el vino final. Las uvas se prensan a presiones suaves y el mosto pasa a barricas nuevas de roble americano donde fermentan entre 15 y 20 días a una temperatura de 16 a 20°C. Acabada la fermentación el vino permanece con sus lías finas que son agitadas periódicamente y manteniéndolas en suspensión. El vino es catado periódicamente para controlar su evolución aromática y determinar el momento óptimo de trasiego y posterior embotellado.

### 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

Pálido color amarillo pajizo con tonalidad verdosa. Intenso y elegante aroma frutal y floral, apreciamos la manzana, la pera, las notas cítricas, a todo ello hay que sumarle las vainillas, cocos e hinojos que nos aporta el suave tostado de su estancia en barrica. En boca es atractivo porque a través del paladar percibimos la untuosidad, la suavidad y un toque de frescor culminando con una retronasal, golosa, balsámica y afrutada.



# Viña Real

• 91 puntos Wine Spectator

## FERMENTADO EN BARRICA 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.

<b>Nombre del Vino:</b>	VIÑA REAL FERMENTADO EN BARRICA
<b>Tipo de Vino:</b>	Blanco
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2014
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Buena
<b>Varietades de Uva empleada:</b>	100% Viura
<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña
<b>Cajas y botellas:</b>	C/6 botellas de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13% Vol
<b>Acidez Total:</b>	5,0 (gr/l)
<b>pH:</b>	3,35
<b>Acidez Volátil:</b>	0,25 (gr/l)
<b>SO<sub>2</sub>L/T</b>	28/95
<b>Azúcares Residuales:</b>	< 2,0



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección manual en viña de uvas en su óptimo punto de madurez. En la bodega, las uvas se maceran en frío de 6 a 8 horas para lograr una mayor extracción aromática en el vino final. Las uvas se prensan a presiones suaves y el mosto pasa a barricas nuevas de roble americano donde fermentan entre 15 y 20 días a una temperatura de 16 a 20°C. Acabada la fermentación el vino permanece con sus lías finas que son agitadas periódicamente y manteniéndolas en suspensión. El vino es catado periódicamente para controlar su evolución aromática y determinar el momento óptimo de trasiego y posterior embotellado.

### 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

Pálido color amarillo pajizo con tonalidad verdosa. Intenso y elegante aroma frutal y floral, apreciamos la manzana, la pera, las notas cítricas, a todo ello hay que sumarle las vainillas, cocos e hinojos que nos aporta el suave tostado de su estancia en barrica. En boca es atractivo porque a través del paladar percibimos la untuosidad, la suavidad y un toque de frescor culminando con una retronasal, golosa, balsámica y afrutada.