

Viña Real

FERMENTADO EN BARRICA 2015

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 FERMENTADO EN BARRICA
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2015
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Varietades de Uva empleada:	100% Viura
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	C/6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13% Vol
Acidez Total:	5,78 (gr/l)
pH:	3,28
Acidez Volátil:	0,31 (gr/l)
SO2L/T	30/98
Azúcares Residuales:	< 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 con un batonnage periódico se ponen en suspensión. El vino es catado semanalmente para controlar su evolución aromática y determinar el momento óptimo de trasiego y posterior embotellado.

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 el estado sanitario de la uva. El viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, 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.

NOTAS DE CATA

Excelente color amarillo pajizo pálido con ligeros tonos acerados en el menisco. Aroma con interesante complejidad. Encontramos gran variedad de flores blancas y fruta dulce como el plátano, piña, manzana.... Todo ello, bien complementado con los aromas procedentes de la crianza en barrica americana, coco, vainilla... En boca comienza con una entrada suave, deslizándose con una delicada y elegante estructura que proporciona al vino una larga evolución y complejidad matizada con finos toques especiados y notas balsámicas. Las carnes blancas y los pescados en salsa son ideales para ensalzar las propiedades de este gran vino.



Viña Real

FERMENTADO EN BARRICA 2015

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 FERMENTADO EN BARRICA
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2015
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Viura
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	C/6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13% Vol
Acidez Total:	5,78 (gr/l)
pH:	3,28
Acidez Volátil:	0,31 (gr/l)
SO2L/T	30/98
Azúcares Residuales:	< 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 con un batonnage periódico se ponen en suspensión. El vino es catado semanalmente para controlar su evolución aromática y determinar el momento óptimo de trasiego y posterior embotellado.

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 q acompañó en todo momento a una la 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.

NOTAS DE CATA

Excelente color amarillo pajizo pálido con ligeros tonos acerados en el menisco. Aroma con interesante complejidad. Encontramos gran variedad de flores blancas y fruta dulce como el plátano, piña, manzana... Todo ello, bien complementado con los aromas procedentes de la crianza en barrica americana, coco, vainilla... En boca comienza con una entrada suave, deslizándose con una delicada y elegante estructura que proporciona al vino una larga evolución y complejidad matizada con finos toques especiados y notas balsámicas. Las carnes blancas y los pescados en salsa son ideales para ensalzar las propiedades de este gran vino.