

Viña Real

FERMENTADO EN BARRICA 2016

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:	2016
Calificación DOCa Cosecha:	Sin calificar
Varietades de Uva empleada:	100% Viura
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	C/6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13,5 % Vol
Acidez Total:	6,3 (gr/l)
pH:	3,28
Acidez Volátil:	0,3 (gr/l)
SO2L/T	25,6/98
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

Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en CVNE caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre. El año comenzó con un invierno cálido y seco y un inicio de primavera lluviosa. Un mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retraso el ciclo vegetativo pero llegó septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido verdoso. Aroma intenso donde encontramos una armonía perfecta entre los aromas primarios a manzana, plátano, piña y los procedentes de la breve estancia en bodega como son ciertas especias dulces que le confieren las propiedades que incitan a la degustación. En boca es de entrada suave y paso marcado por un tanino amable y dulce, dejando que la acidez final nos lleve a una larga retronasal balsámica y afrutada. El maridaje ideal para quesos, carnes blancas y pescados tanto en salsa como a la plancha. Temperatura de servicio 8-10°C.



Viña Real

FERMENTADO EN BARRICA 2016

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:	2016
Calificación DOCa Cosecha:	Sin calificar
Variedades de Uva empleada:	100% Viura
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	C/6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13,5 % Vol
Acidez Total:	6,3 (gr/l)
pH:	3,28
Acidez Volátil:	0,3 (gr/l)
SO2L/T	25,6/98
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

Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en CVNE caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre. El año comenzó con un invierno cálido y seco y un inicio de primavera lluviosa. Un mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retraso el ciclo vegetativo pero luego en septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido verdoso. Aroma intenso donde encontramos una armonía perfecta entre los aromas primarios a manzana, plátano, piña y los procedentes de la breve estancia en barrica como son ciertas especias dulces que le confieren las propiedades que incitan a la degustación. En boca es de entrada suave y paso marcado por un tanino amable y dulce, dejando que la acidez final nos lleve a una larga retronasal balsámica y afrutada. El maridaje ideal para quesos, carnes blancas y pescados tanto en salsa como a la plancha. Temperatura de servicio 8-10°C.