

Viña Real

Fermentado en barrica

2017

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: Blanco
- Zona de Producción: Rioja
- Cosecha: 2017
- Calificación DOCa Cosecha: Por calificar
- Calificación CVNE: Excelente
- Variedades de uva empleada: 100% Viura
- Tipo de botella: Bordelesa
- Formatos: 75cl.

Datos Analíticos

- Grado alcohólico: 13 %
- Acidez Volátil: 0,37
- Acidez Total: 5,34
- ASO2L/T: 27,2 / 100
- PH: 3,35

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

Bonito color amarillo pálido con notas verdosas en el menisco. Interesante complejidad aromática donde destacan las frutas como la pera, la manzana, la grosella blanca, todo bien complementado con los aromas procedentes de su estancia en barrica, como son las especias dulces y las notas balsámicas. En boca es un vino de entrada suave y paso marcado por un tanino amable. El maridaje ideal para quesos, carnes blancas y pescados tanto en salsa como a la plancha.

Temperatura de servicio 8-10°C.

