

Viña Real

RESERVA 2013

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 RESERVA
Tipo de Vino	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2013
Calificación DOCa:	Buena
Variedades de uva:	90% Tempranillo 10% Garnacha, Mazuelo y Graciano

Tipo de botella:	Borgoña Verde 75 cl.
Cajas y botellas:	C/ 6 75cl, 37,5cl Magnum de 1,5l

Grado alcohólico:	13,5 % Vol.
Acidez Total:	5.8 grs/l
pH:	3.58
Acidez Volátil:	0.6 grs/l
SO2/LT	28/102 ppm
Fecha embotellado:	Abril 2016

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de parcelas de gran calidad situadas en Rioja Alavesa y vendimiadas manualmente. Tras una maceración prefermentativa en frío, se realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El envejecimiento se lleva a cabo en barricas nuevas y de segundo uso donde permanece una media de 22 meses, con trasiegos cada 6 meses. Antes de embotellar el vino se clarifica para obtener una mayor, limpidez, sedosidad y brillo. En botella el vino adquiere la redondez necesaria en el que alcanzará su mayor plenitud previamente a salir al mercado.

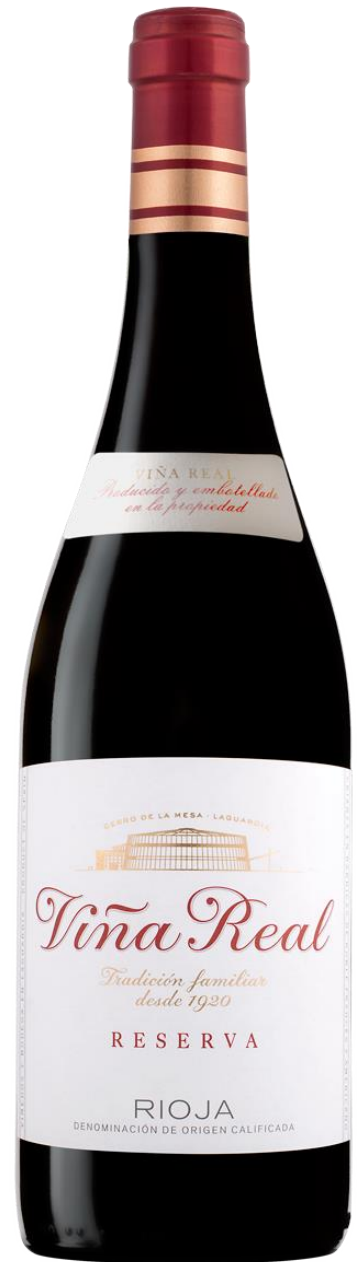
DATOS DE LA COSECHA

Esta campaña se ha caracterizado por un retraso en la evolución del ciclo siendo la más tardía del siglo. Fue una añada condicionada por una climatología atípica (muy lluviosa durante todo el ciclo y primavera fría). La vendimia comienza en Bodegas Viña Real el 7 de Octubre con una selección previa de viñedos y con agradables temperaturas durante el mes de octubre que hacen prever una buena evolución de aquellos viñedos más castigados por la climatología adversa. La vendimia termina el 28 de Octubre con buenas expectativas para los vinos de esta cosecha destacando por una mayor acidez y frescura

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí burdeos, limpio y brillante de buena intensidad y viveza. Aromas intensos y persistentes de fruta roja madura, bien conjuntada con notas procedentes de su crianza en bodega tales como torrefactos, especiados y regalices. En boca, es un vino bien estructurado con volumen y cuerpo donde destacan notas complejas de fruta compotada y roble fino. Vino de largo final que evolucionará muy positivamente en botella. Maridaje aconsejado, carnes rojas y pescados grasos.

Temperatura de servicio 18°C



Viña Real

RESERVA 2013

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 RESERVA
Tipo de Vino	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2013
Calificación DOCa:	Buena
Variedades de uva:	90% Tempranillo 10% Garnacha, Mazuelo y Graciano
Tipo de botella:	Borgoña Verde 75 cl.
Cajas y botellas:	C/ 6 botellas de 75cl, 37,5cl Magnum de 1,5l
Grado alcohólico:	13,5 % Vol.
Acidez Total:	5.8 grs/l
pH:	3.58
Acidez Volátil:	0.6 grs/l
SO2/LT	28/102 ppm
Fecha embotellado:	Abril 2016



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de parcelas de gran calidad situadas en Rioja Alavesa y vendimiadas manualmente. Tras una maceración prefermentativa en frío, se realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El envejecimiento se lleva a cabo en barricas nuevas y de segundo uso donde permanece una media de 22 meses, con trasiegos cada 6 meses. Antes de embotellar el vino se clarifica para obtener una mayor, limpidez, sedosidad y brillo. En botella el vino adquiere la redondez necesaria en el que alcanzará su mayor plenitud previamente a salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

Esta campaña se ha caracterizado por un retraso en la evolución del ciclo siendo la más tardía del siglo. Fue una añada condicionada por una climatología atípica (muy lluviosa durante todo el ciclo y primavera fría). La vendimia comienza en Bodegas Viña Real el 7 de Octubre con una selección previa de viñedos y con agradables temperaturas durante el mes de octubre que hacen prever una buena evolución de aquellos viñedos más castigados por la climatología adversa. La vendimia termina el 28 de Octubre con buenas expectativas para los vinos de esta cosecha destacando por una mayor acidez y frescura

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí burdeos, limpio y brillante de buena intensidad y viveza.

Aromas intensos y persistentes de fruta roja madura, bien conjuntada con notas procedentes de su crianza en barrica tales como torrefactos, especiados y regalices. En boca, es un vino bien estructurado con volumen y cuerpo donde destacan notas complejas de fruta compotada y roble fino. Vino de largo final que evolucionará muy positivamente en botella. Maridaje aconsejado, carnes rojas y pescados grasos.

Temperatura de servicio 18°C