

Viña Real

ROSADO 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.

Nombre del Vino:	VIÑA REAL
Tipo de Vino:	Rosado
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Viura y 15% Tempranillo
Tipo de botella:	Borgoña 75 cl.
Cajas y botellas:	C/ 6 de 75cl
Grado alcohólico:	12,18% Vol
Acidez Total:	6,48 g/l
pH:	3,15
Acidez Volátil:	0,28 g/l

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Tras la llegada a la bodega de uvas en perfecto estado y tras una maceración de apenas 6 horas, obtenemos realizando un sangrado por gravedad, un mosto que fermentaremos durante 20-25 días a temperatura controlada inferior a 16 grados. Con esto conseguimos mantener los aromas primarios intactos. Después de esto obtenemos un vino que quedará dispuesto para su salida al mercado.

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

El clarete ofrece un limpio, brillante y casi transparente color coral. En nariz expresa puro aroma a fruta roja ensamblado con toques florales. Es un vino ligero y fresco en boca con justa acidez y aromas florales en retrogusto, equilibrados con rosas y fruta roja.



Viña Real

ROSADO 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.

Nombre del Vino:	VIÑA REAL
Tipo de Vino:	Rosado
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Viura y 15% Tempranillo
Tipo de botella:	Borgoña 75 cl.
Cajas y botellas:	C/ 6 de 75cl
Grado alcohólico:	12,18% Vol
Acidez Total:	6,48 g/l
pH:	3,15
Acidez Volátil:	0,28 g/l



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Tras la llegada a la bodega de uvas en perfecto estado y tras una maceración de apenas 6 horas, obtenemos realizando un sangrado por gravedad, un mosto que fermentaremos durante 20-25 días a temperatura controlada inferior a 16 grados. Con esto conseguimos mantener los aromas primarios intactos. Después de esto obtenemos un vino que quedará dispuesto para su salida al mercado.

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

El clarete ofrece un limpio, brillante y casi transparente color coral. En nariz expresa puro aroma a fruta roja ensamblado con toques florales. Es un vino ligero y fresco en boca con justa acidez y aromas florales en retrogusto, equilibrados con rosas y fruta roja.