

# Viña Real

## ROSADO 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.

<b>Nombre del Vino:</b>	VIÑA REAL
<b>Tipo de Vino:</b>	Rosado
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2015
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Sin calificar
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Viura y 15% Tempranillo
<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña 75 cl.
<b>Cajas y botellas:</b>	C/ 6 de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13% Vol
<b>Acidez Total:</b>	6,48 g/l
<b>pH:</b>	3,15
<b>Acidez Volátil:</b>	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 añada 2015 mejoran tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las dos 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

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 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.

<b>Nombre del Vino:</b>	VIÑA REAL
<b>Tipo de Vino:</b>	Rosado
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2015
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Sin calificar
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Viura y 15% Tempranillo
<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña 75 cl.
<b>Cajas y botellas:</b>	C/ 6 de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13% Vol
<b>Acidez Total:</b>	6,48 g/l
<b>pH:</b>	3,15
<b>Acidez Volátil:</b>	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 añada 2015 mejoran tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las dos 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

Color pétalo de rosa pálido, con tonalidades agrisadas. La elegancia en nariz viene dada por la suavidad de los aromas florales equilibrados por los aromas a frutas como el albaricoque, melocotón. Al degustarlo notamos un mar de sensaciones. El vino pasa suavemente por el paladar dejándonos un equilibrio de sabores que finaliza con un largo postgusto fresco y frutal. Vino perfecto para tomar en los días calurosos de verano, con o sin acompañamiento. Si lo queremos maridar nuestro consejo sería que es muy apropiado para todo tipo de ensaladas, pastas, y verduras. Temperatura de servicio 8-10°C