

Viña Real

ROSADO 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
Tipo de Vino:	Rosado
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2016
Calificación DOCa Cosecha:	Sin calificar
Variedades de Uva empleada:	85% Viura y 15% Tempranillo
Tipo de botella:	Borgoña 75 cl.
Cajas y botellas:	C/ 6 de 75cl
Grado alcohólico:	13% Vol
Acidez Total:	5,75 g/l
pH:	3,35
Acidez Volátil:	0,28 g/l
SO2L/T:	24/80

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Tras la llegada a la bodega de uva de la variedad viura en perfecto estado y tras una maceración de apenas 4 horas con un 15% de tempranillo, obtenemos realizando un sangrado por gravedad, un mosto que fermentaremos durante 20-25 días a temperatura controlada inferior a 16°C. 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

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 retrasó 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

Elegante color rosa pálido con tonalidades agrisadas. Suaves e intensos aromas a frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque bien complementados con aromas florales que le confiere finura y frescura. Su paso por el paladar es alegre y elegante debido a su redondez y equilibrio. La retronasal es larga y afrutada siendo un vino perfecto para tomar en cualquier momento, con o sin acompañamiento. Para maridar, es apropiado para todo tipo de ensaladas, pastas y verduras. Temperatura de servicio 8-10°C.



Viña Real

ROSADO 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
Tipo de Vino:	Rosado
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2016
Calificación DOCa Cosecha:	Sin calificar
Variedades de Uva empleada:	85% Viura y 15% Tempranillo
Tipo de botella:	Borgoña 75 cl.
Cajas y botellas:	C/ 6 de 75cl
Grado alcohólico:	13% Vol
Acidez Total:	5,75 g/l
pH:	3,35
Acidez Volátil:	0,28 g/l
SO2L/T:	24/80



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Tras la llegada a la bodega de uva de la variedad viura en perfecto estado y tras una maceración de apenas 4 horas con un 15% de tempranillo, obtenemos realizando un sangrado por gravedad, un mosto que fermentaremos durante 20-25 días a temperatura controlada inferior a 16°C. 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

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 retrasó 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

Elegante color rosa pálido con tonalidades agrisadas. Suaves e intensos aromas a frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque bien complementados con aromas florales que le confiere finura y frescura.

Su paso por el paladar es alegre y elegante debido a su redondez y equilibrio. La retronasal es larga y afrutada siendo un vino perfecto para tomar en cualquier momento, con o sin acompañamiento. Para maridar, es apropiado para todo tipo de ensaladas, pastas y verduras.

Temperatura de servicio 8-10°C.