

Viña Real Rosado 2018

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:** Rosado
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación DOCa Cosecha:** Pendiente calificación
- **Variedades de uva empleada:** Garnacha, tempranillo, viura
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13 %
- **Acidez Volátil:** 0,33
- **Acidez Total:** 5,5
- **SO₂ L/T :** 24/86
- **pH:** 3,38

Características de Elaboración

La recogida de la uva se realiza en el momento ideal de maduración. Una vez que las variedades garnacha, tempranillo y viura entran en el depósito, se someten a unas horas de maceración en frío. Después, realizamos un sangrado por gravedad sin prensado mecánico, para obtener un mosto que fermentaremos durante 20-25 días a temperatura controlada, siempre inferior a 16 grados. Con esto conseguimos mantener los aromas primarios intactos.

Obtenemos un vino que tras un tiempo de reposo quedará dispuesto para su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

La vendimia 2018 comienza en CVNE el 19 de septiembre y finaliza el 26 de octubre. Debido a las condiciones climatológicas adversas de esta campaña, las labores de campo en los momentos oportunos han sido definitivas para la obtención de unas uvas de calidad.

La campaña comenzó con un otoño seco, arrastrando una de las sequías más graves de la historia, llega el invierno con las esperadas lluvias, fríos, heladas y nieves que eran habituales hace años. A esto le sigue una primavera fría y lluviosa y un verano cálido.

Considerando que ha sido el año con mayor nivel de precipitaciones, la vendimia se ha realizado de manera tranquila y de forma selectiva.

Notas de Cata

Bonito color salmón con reflejos rosa pálido.

Intensidad aromática media alta donde aparecen aromas florales y notas finas a melocotón y albaricoque con fondos de fresa y cítricos.

Suave entrada en boca. A su paso por el paladar demuestra su equilibrio y redondez con un final ligeramente ácido que nos lleva a una retronasal larga y afrutada. Es un vino elegante que puede tomarse en cualquier momento con o sin acompañamiento.

Temperatura de servicio 8-10°C