

Pagos de Viña Real 2015

- 94 puntos Guía Peñín
- 94 puntos Guía Gourmets

Pagos de Viña Real nace con la vendimia 2001, dado el excepcional estado del viñedo. Así decidimos que este vino fuera el primero elaborado en nuestra nueva bodega Viña Real, situada en Laguardia, Rioja Alavesa.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2015
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Tempranillo
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 1,5l., 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,50 %
- **Acidez Volátil:** 0,52
- **Acidez Total:** 5,67
- **ASO2Libre/Total:** 32/92
- **PH:** 3,52
- **Índice Polifenoles Totales:** 68

Características Elaboración

La uva procede de nuestros Pagos en Rioja Alavesa, viñedos que se encuentran alrededor de la nueva bodega Viña Real. Tras una serie de labores esmeradas en la viña y una buena selección, obtuvimos unas uvas de excelente calidad, que nos permitió la elaboración de este gran vino. La variedad es 100% Tempranillo, vendimia manual en cajas y fermentación en depósitos de pequeña capacidad lo que nos permite un buen control de la fermentación.

Posteriormente este vino pasa a barricas nuevas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica y donde permanece 18 meses.

Datos de la Cosecha

La añada 2015 mejora tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las dos cosechas anteriores. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable y tras 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. 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, que permitieron la elaboración de vinos de alta calidad. En Viña Real la vendimia comenzó con adelanto el 15 de septiembre finalizando el 6 de octubre.

Notas de Cata

Intenso color granate burdeos. Atractiva intensidad aromática con gran variedad de frutos negros y regaliz bien complementados con los aromas frescos procedentes de bosques atlánticos como el cedro, el clavo, la hoja de puro, café tostado, etc. Muestra una moderna elegancia que nos incita a degustarlo. En boca su entrada es fresca con un paso marcado por el tanino y con un final de acidez que nos deja una retronasal larga y compleja. Es un vino que no necesita maridaje, tomarlo solo nos producirá cierto deleite ya que en copa irá expresando poco a poco su gran variedad aromática. Si lo queremos acompañar, va perfecto con carnes y platos fuertes o incluso postres. Temperatura de servicio aconsejada 18°C.

