

Pagos de Viña Real 2016

- 95 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: 2016
- Calificación DOCa Cosecha: Muy buena
- Calificación CVNE: Muy buena
- Variedades de uva empleada: 100% Tempranillo
- Tipo de botella: Borgoña
- Formatos: 1,5l., 75cl.

Datos Analíticos

- Grado alcohólico: 14 %
- Acidez Volátil: 0,76
- Acidez Total: 5,50
- SO₂Libre/Total: 30/75
- PH: 3,68
- Índice Polifenoles Totales: 71

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 Vendimia 2016 comienza en Viña Real el 5 de octubre y culmina el 25 del mismo mes con unos resultados muy satisfactorios tanto en calidad como en cantidad, siendo superior a años anteriores.

Tras un ciclo marcado por la sequía y las altas temperaturas del verano, llegan las suaves lluvias de septiembre para dar el impulso final a la maduración de la uva. En general la climatología favoreció la correcta evolución del estado vegetativo del viñedo y la ausencia de plagas o enfermedades de importancia, lo cual permitió que el estado sanitario de la uva fuera excelente hasta el final de la vendimia.

Notas de Cata

Color granate con profunda capa de color.

Alta intensidad aromática con recuerdos a frutos negros, moras, arándanos y regaliz. Todo bien ensamblado con los aromas procedentes de la barrica francesa, especiados, balsámicos, toffes, café tostado, hoja de puro...

En boca es un vino de corte moderno con un tanino firme, potente con buena amplitud y con una retronasal larga y afrutada.

Su evolución en botella se anticipa prometedora.

Perfecto compañero de carnes de caza, especiadas o con salsas y también de guisos y quesos curados. Incluso los postres maridan muy bien, este vino es perfecto para degustarlo solo.

Temperatura de servicio 18°C