

Real de Asúa 2016

• 96 puntos Tim Atkin. Wine of the year

Vino que nació en 1994 como homenaje a los fundadores de la bodega, los hermanos Eusebio y Raimundo Real de Asúa. Se elabora a partir de uvas seleccionadas de los viñedos propios de Villalba (Rioja Alta).



- Tipo de Vino: Tinto
- Zona de Producción: Rioja
- Cosecha: 2016
- Calificación DOCa Cosecha: Muy buena
- Calificación CVNE: Excelente
- Variedades de uva empleada: 100% Tempranillo
- Tipo de botella: Bordelesa
- Formatos: 75cl.

Datos Analíticos

- Grado alcohólico: 14,5 %
- Acidez Total: 4,66
- PH: 3,71
- Acidez Volátil: 0,41
- SO₂ Libre/Total: 30/75
- Índice Polifenoles Total: 78

Características Elaboración

Este vino se elabora a partir de uva de nuestros mejores viñedos de Rioja Alta. La fecha de vendimia se determina con análisis y catas periódicas de la uva, indicadores del estado óptimo de maduración. Tras una cuidada selección en la viña y en la bodega, la uva pasa a tinajas de roble francés donde se llevará a cabo la fermentación alcohólica. El descube se realiza a barrica nueva de roble francés donde tiene lugar la fermentación maloláctica y su posterior crianza, durante 18 meses.

Datos de la Cosecha

La vendimia empieza en CVNE el 19 de septiembre finalizando el 31 de octubre. Nos encontramos ante un año con calificación de Muy Buena por el Consejo Regulador de la D.O.Ca Rioja pero de excelente para nosotros.

El 2016 se ha 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

Vino con alta capa de color cereza picota. Gran complejidad aromática donde podemos descubrir muchos descriptores como fresas, frambuesas o grosellas mezcladas con aromas florales a violetas y, naturalmente, el regaliz, presente siempre en vinos de la variedad tempranillo. El clavo, los ahumados y los torrefactos procedentes de la crianza en barrica están ensamblados a la perfección. En boca tiene un paso marcado por un tanino juvenil que deja una suave astringencia. Es carnoso y untuoso con un puntito de acidez final que le confiere largura haciendo que la retronasal sea afrutada y fresca. En copa evolucionará ampliando su variedad aromática. Temperatura de servicio aconsejada 18°C

