

Real de Asúa 2019

Vino que nació en 1994 como homenaje a los fundadores de la bodega, los hermanos Eusebio y Raimundo Real de Asúa.



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2019
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Tempranillo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Enero 2022
- **Crianza:** 12 meses en barricas de roble

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14,5 %
- **Acidez volátil:** 0,63
- **Acidez total:** 5,66
- **SO₂ Libre/Total:** 32/82
- **PH:** 3,65
- **Índice Polifenoles Total:** 96
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Vino elaborado con uvas propias de la finca Carromaza (2,37 hectáreas) situado en Villalba, municipio de Rioja Alta. La parte mas alta del viñedo esta a una altitud de 555 metros sobre el mar y desciende hasta los 530 metros.

El clima es de influencia atlántica, ventoso y con riesgo de heladas, pero esta finca especifica esta situada en las faldas de la Sierra de Cantabria, quedando bien protegida.

El viñedo está cultivado en espaldera para protegerlo del viento, es un viñedo de secano y suelo pobre en materia orgánica pero su composición arcillo calcárea retiene de manera óptima el agua y los nutrientes necesarios para la buena maduración de la uva.

La viña está orientada al sur y las precipitaciones anuales en esta region rondan los 500mm.

Características de elaboración

Vendimia manual de la uva en palots de 300 kgs que tras su recogida mantenemos en remolque refrigerado a 10°C hasta su rápido traslado a bodega de la que dista 5 kms escasos.

La selección de la uva es doble, primero en el viñedo y nuevamente a su llegada a bodega. Tras la maceración en frío de la uva entera se procede a un ligero estrujado.

La fermentación alcohólica se realizó en una pequeña tina de madera de roble francés de 5 años. La levadura es autóctona, remontamos mediante bazuqueo y tras la fermentación alcohólica el vino sigue unos días macerando en caliente, la fecha de descube se determina mediante catas. La temperatura de fermentación oscila entre los 28-29°C.

Una vez descubado, el vino hace la fermentación maloláctica en barricas de roble francés nuevas. Tras la maloláctica, a primeros de noviembre el vino se trasegó a barricas nuevas y de un vino donde permaneció 12 meses.

Datos de la cosecha

La vendimia de esta finca seleccionada se realizó el 8 y 9 de octubre.

El estado vegetativo del viñedo fue muy bueno a nivel de sanidad.

Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante el mes de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniéndose racimos pequeños y sueltos, menos compactos, lo que aumentó la calidad considerablemente.

La evolución de la uva venía con retraso con respecto al año anterior, pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana igualando las fechas de vendimia.

Notas de cata

Capa media alta de color cereza.

En nariz presenta una alta complejidad aromática destacando los frutos del bosque como arándanos, moras y fresas propios del tempranillo todo ello envuelto en notas especiadas, de tofe y balsámicas procedentes de su crianza en barrica.

Su entrada en boca es suave y envolvente, de paso marcado pero con la elegancia de los vinos de Rioja Alta. Es un vino con retronasal profunda y larga, dejándonos una sensación de equilibrio entre todos sus componentes.

Temperatura de servicio aconsejada 18°C.