

# Real de Asúa 2020

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:** Villalba, Rioja Alta. Viñedo Carromaza
- **Cosecha:** 2020
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Tempranillo
- **Formatos:** 75cl., 1,5l. 3l., 6l.
- **Fecha de embotellado:** Febrero 2023
- **Crianza:** 12 meses en barricas nuevas de roble francés de tronçais

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14,5%
- **Acidez total:** 5,52
- **PH:** 3,6
- **Apto para veganos**
- **Acidez volátil:** 0,52
- **SO<sub>2</sub>Libre/Total:** 30.4/88
- **Índice Polifenoles Total:** 95

## Características del viñedo

Vino elaborado con uvas propias de la finca Carromaza (2,37 hectáreas) situado en Villalba, municipio de Rioja Alta. La parte más alta del viñedo está 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 específica está 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 arcillosa 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 región 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 campaña 2020 ha destacado por la ausencia de heladas y nieves que junto a las suaves temperaturas ha provocado un adelanto generalizado de unos 15 días en la fecha de vendimia con respecto al año anterior.

Las temperaturas moderadas durante todo el ciclo y unas precipitaciones superiores a la media han contribuido a un mayor rendimiento del viñedo y a la obtención de unos vinos con buena carga frutal y fresca.

La vendimia manual y seleccionada en el viñedo Carromaza se realizó el 3 de octubre, uva con un buen estado sanitario y una calidad que nos hace pronosticar la elaboración de un gran vino.

## Producción total

11.031 litros.