

REAL DE ASÚA

2021

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 genérico con crianza en bodega

Zona de producción: Villalba, Rioja Alta, Viñedo Carromaza

Cosecha: 2021

Calificación C.V.N.E.: Excelente

Varietades de uva empleada:

100% tempranillo

Tipo de botella: Bordelesa

Formato: 75cl., 1,5L., 3L, 6L.

Fecha de embotellado: enero 2024

Producción: 14.493 bot.

Crianza: 12 meses en bodega de roble francés de 1 vino. Tronçais

Grado alcohólico: 14%

pH: 3,66

SO₂ Libre/Total: 28/86

Índice Polifenoles Totales: 72

Acidez total: 5,5

Acidez volátil: 0,63

Apto para veganos



Características del viñedo

Vino elaborado con uvas propias de nuestra 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 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 región rondan los 500mm.

Características de elaboración

Vendimia manual, en pequeños palots de 300 kgs que 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. Maceración en frío de la uva entera que al día siguiente es semiestrujada y por gravedad llenamos una pequeña tina de madera de roble francés de 5 años. La levadura es autóctona, remontamos diariamente y tras la fermentación alcohólica el vino sigue unos días macerando en caliente, la fecha de descube la determinan las 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 diciembre, el vino se trasegó a barricas de un vino.

Datos de la cosecha

La climatología durante el ciclo vegetativo 2021 fue irregular. El verano comenzó muy seco pero las lluvias de septiembre en esta zona fueron decisivas para una evolución muy positiva.

Concretamente en nuestra finca de Carromaza, situada en una zona de altitud y aireada, la uva mejoró notablemente con la ayuda de estas lluvias. Una climatología perfecta durante el mes de octubre con días de luz y sol seguidos de noches muy frías propició una maduración lenta.

Uvas sanas, muy equilibradas, un tanino maduro y con buena acidez nos ha permitido la elaboración de este gran vino con buen potencial de guarda.

La vendimia de la finca Carromaza se realiza entre el 13 y 14 de octubre.