

REAL DE ASÚA

Carromaza

2022

Real de Asúa es la interpretación contemporánea del rioja clásico. Un vino de terroir que concentra en perfecto equilibrio la elegancia y la frescura del tempranillo de Villalba, en una de las zonas más elevadas de Rioja Alta



Tipo de vino: Tinto
Zona de producción: viñedo de Carromaza, Villalba, Rioja Alta
Cosecha: 2022
Variedades de uva empleada: 100% Tempranillo

Tipo de botella: bordelesa
Formatos: 75cl., 1.5l., 3L, 6L
Fecha de embotellado: 2 junio 2025
Producción: 12 567 bot 0,75l, 449 magnum 1,5l, 30 doble magnum y 10 bot Imperial 6l
Crianza: 12 meses en fudre y barricas nuevas y de un año de 225 y 500 l de distintas tonelerías

Grado alcohólico: 14%
pH: 3,60
SO₂ Libre/Total: 29,6/80
Índice Polifenoles Totales: 70
Acidez total: 5,52
Acidez volátil: 0,6
Apto para veganos



El viñedo: el origen de lo inimitable

Real de Asúa nace de nuestra parcela Carromaza, un viñedo extraordinario situado en una fresca ladera del término de Villalba, en plena Rioja Alta, a 600 metros de altitud y protegido de los vientos del norte por las suaves ondulaciones de la Sierra de Cantabria en esta zona.

Debido a su ubicación, Carromaza está influida por un clima atlántico—con vientos constantes y riesgo de heladas—aunque la Sierra actúa como escudo natural y a la vez, aporta frescura y equilibrio.

Las cepas de tempranillo se cultivan en espaldera sobre suelos de arcilla arenosa, con estratos profundos de arcilla roja que confieren al vino estructura y complejidad.

Carromaza está orientada de noroeste a suroeste y recibe, en un año normal, unos 500 mm de lluvia anual. No obstante, 2022 fue una añada más seca de lo habitual, acentuando la concentración del fruto.

La elaboración: artesanía de precisión

La uva de Carromaza 2022 fue seleccionada meticulosamente en el propio viñedo y vendimiada a mano en su punto óptimo de maduración. Posteriormente, se enfrió a 10 °C antes de ser trasladada en cajas de 300 kg a la bodega, situada a escasos kilómetros.

A su llegada a la bodega, se realizó una segunda selección. Los racimos enteros se sometieron a una maceración en frío antes de un estrujado suave. La fermentación se llevó a cabo con levaduras autóctonas en pequeños tinos de roble francés, lo que permitió una extracción precisa y expresiva. Durante la fermentación se realizaron bazuqueos regulares, seguidos de una fase de maceración a 27–28 °C. El equipo técnico realizó catas periódicas para determinar el momento exacto de descube y su traslado a pequeños depósitos de hormigón para realizar la conversión maloláctica.

A principios de diciembre, fue cuidadosamente trasegado e inició su pausada crianza en diferentes recipientes de roble francés: un fudre Garbelloto de pequeña capacidad, una cuidada selección de barricas de un vino de 500 litros de las tonelerías François Frères y Taransaud y barricas de 225 litros, también de un solo uso, de las casas Saury y Darnajou.

Añada 2022: el arte del equilibrio en un año generoso

La vendimia en la parcela Carromaza se llevó a cabo los días 27 y 28 de septiembre. Con una duración de 166 días, el ciclo vegetativo fue más corto que en años anteriores y estuvo marcado por temperaturas elevadas y una sequía persistente.

Sin embargo, la altitud del viñedo, su orientación de noroeste a suroeste, la cercanía a la Sierra de Cantabria y la estructura profunda de sus suelos fueron factores clave para mitigar estos extremos.

Gracias a estas ventajas naturales y a los bajos rendimientos intrínsecos de la parcela, las uvas maduraron de forma lenta y homogénea, alcanzando una concentración y un equilibrio extraordinarios. El clima favorable durante la vendimia permitió que la uva llegase a la bodega en un estado sanitario impecable.