

Viña Real Crianza 2017

En el año 1920 se lanzan al mercado los primeros vinos de “Viña Real”, en los que nítidamente se conjuntaba la personalidad, carácter y elegancia de Rioja Alavesa con la redondez y equilibrio de una perfecta crianza.



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación DOCa cosecha:** Muy buena
- **Calificación Viña Real:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 90% tempranillo, 10% garnacha, mazuelo y graciano
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl., 1,5l., 37,5cl., 18,75cl.
- **Crianza:** 13-14 meses en barricas de roble francés y americano

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,75%
- **Acidez volátil:** 0,59
- **Acidez total:** 5,30
- **SO₂ Libre/Total:** 32/90
- **pH:** 3,6
- **Índice Polifenoles Totales:** 57
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Viña Real se elabora con uvas de Rioja Alavesa formada por pequeños pueblos donde sus gentes se dedican casi en exclusividad al cultivo de la vid, siendo una cultura muy arraigada y transmitida a lo largo de generaciones.

Las uvas que componen Viña Real crianza proceden de viñedo propio (Laguardía) y viñedo de proveedores de la zona alavesa que durante años nos han suministrado sus cosechas.

Son parcelas pequeñas con diversidad de suelos y orientaciones, viñedos en baja montaña con altitudes de 650 m y parcelas en ladera a 400m, poda en vaso para las viñas más viejas y en viñedo mas joven también encontramos espaldera con poda cordon royat. La vendimia se realiza manualmente.

Características de elaboración

Vino elaborado de uvas procedentes de la zona de Rioja Alavesa vendimiadas manualmente y elaboradas en Viña Real. La uva despallada es llevada a depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación alcohólica con control de temperatura, entre 26-28°C. El vino, tras la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble francés y americano donde permanece entre 13-14 meses. Se realizan trasiegos cada 5-6 meses para favorecer su maduración y correcta evolución organoléptica.

Datos de la cosecha

La vendimia 2017 en Rioja Alavesa vino marcada por los efectos de la helada de abril, así como de la sequía, pero, aunque limitada en volumen mostró gran diversidad de vinos.

La excepcional calidad de las uvas aseguró que los resultados finales fueran muy prometedores.

La región reportó la vendimia más temprana de la historia reciente, siendo una de las más escasas, sin embargo, con excelente calidad. Vinos concentrados de gran intensidad aromática, con gran estructura, cuerpo y color. El buen manejo de la vegetación, la impecable calidad de las uvas y el buen control de la viticultura fueron fundamentales en lograr estos resultados. La vendimia comenzó el 12 de septiembre finalizando el 30 de septiembre siendo la más temprana de las recogidas en esta bodega desde sus comienzos en el 2001.

Notas de cata

Vino de capa media-alta, de aspecto brillante y vivo, de color rojo cereza con fondo violáceo. Aromas intensos a fruta fresca (grosellas, moras) complementados con sutiles notas de maderas finas de roble. Destacables son sus recuerdos especiados, tostados y balsámicos. Su boca es estructurada, redonda, sin aristas, con un buen ensamblaje entre la fruta y la madera. El final de boca es amplio, de larga persistencia en el retrogusto con un tanino bien equilibrado y fino. Maridaje perfecto con un amplio abanico de platos como cocidos, menestra, arroces pescados en salsa y todo tipo de carnes. Temperatura de servicio recomendada 16-18°C.