

Viña Real Crianza 2019

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 Alavesa
- **Cosecha:** 2019
- **Calificación DOCa cosecha:** Excelente
- **Calificación Viña Real:** Excelente
- **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:** 0,52
- **Acidez total:** 5,6
- **SO₂ Libre/Total:** 32/80
- **pH:** 3,6
- **Índice Polifenoles Totales:** 62
- **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 (Laguardia) 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 más joven también encontramos espaldera con poda cordón royat. La vendimia se realiza manualmente.

Características elaboración

La uva despalillada se deposita en depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación alcohólica durante 10-11 días con control de temperatura entre 26°C-28°C. El vino, tras la fermentación maloláctica, pasa a barricas usadas de roble francés y americano donde permanece entre 13-14 meses.

El vino se trasiega durante su estancia en barrica cada 5-6 meses para favorecer su maduración y correcta evolución organoléptica.

Datos de la cosecha

La vendimia en Viña Real comenzó el 23 de septiembre y finalizó el 12 de octubre ligeramente adelantada respecto a la media debido a las bajas producciones. El estado vegetativo del viñedo fue muy bueno a nivel de sanidad debido a las buenas condiciones meteorológicas a lo largo del todo el ciclo. Las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante los momentos de floración y cuajado, provocaron una baja tasa de cuajado por lo que la cantidad de uva se vio reducida obteniendo racimos muy pequeños, sueltos y poco compactos, una cosecha moderada en cantidad, muy sana y excelente de calidad.

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, arándanos) 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 postgusto 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°C-18°C.