

Viña Real Crianza 2020

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:** 2020
- **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:** 13,9 %
- **Acidez volátil:** 0,53
- **Acidez total:** 5,2
- **SO₂ Libre/Total:** 32/85
- **pH:** 3,59
- **Índice Polifenoles Totales:** 63
- **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 bodega cada 5-6 meses para favorecer su maduración y correcta evolución organoléptica.

Datos de la cosecha

El año 2020 ha sido un año «difícil» para los vitivinicultores. A las adversidades climatológicas, como el pedrisco de junio, se han unido este año la incertidumbre generada por la covid-19.

En general la campaña 2020 presenta una cosecha mermada en algunas localidades de la comarca de Rioja Alavesa, por el granizo y el agua caída en ciertos momentos durante la floración, pero la uva resultante entró en bodega con una calidad y un estado sanitario excepcional, con buenas expectativas para la obtención de vinos aromáticos, de gran frescura y cualidades organolépticas muy positivas.

En Viña Real la vendimia comenzó el 15 septiembre con blanco y con uvas tintas de las zonas más bajas de Rioja Alavesa (Laserna, Oyón) y finalizó el 9 octubre con uvas de las zonas más altas (El villar de Alava – Labastida).

Notas de cata

Bonito color granate con destellos violáceos.

Intenso en nariz, con aromas frescos a frutos rojos, regaliz y un perfecto ensamblaje con los aromas a vainilla, canela y ligeros tostados procedentes de la bodega donde pasa su crianza.

En boca es tiene un paso perfecto porque es redondo equilibrado y con un toque fresco al final que le da viveza proporcionando una retronasal con notas suaves a pastelería y especias. 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.