

# VIÑA REAL

## CRIANZA 2022

*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.*

*Viña Real*

**Tipo de vino:** Tinto  
**Zona de producción:** Rioja Alavesa  
**Cosecha:** 2022  
**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  
**Formato:** 75cl., 1,5 l.; 37,5cl., 18,75cl.  
**Fecha de embotellado:** mayo 2025  
**Crianza:** 13-14 meses en barricas de roble americano y francés

**Grado alcohólico:** 13,7%  
**pH:** 3,55  
**SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 32/95  
**Índice Polifenoles Totales:** 65  
**Acidez total:** 5,4  
**Acidez volátil:** 0,50  
**Apto para veganos**



### Características del viñedo

Viña Real se elabora con uvas de Rioja Alavesa, procedentes de pequeños pueblos donde la viticultura es una tradición arraigada y transmitida a lo largo de generaciones.

Las uvas que dan vida a Viña Real Crianza provienen tanto de viñedos propios, en Laguardia, como de viñedos de proveedores de la Rioja Alavesa con quienes CVNE mantiene una relación de confianza desde hace años.

Se trata de parcelas de pequeña extensión con diversidad de suelos y orientaciones, ubicadas en baja montaña a 650 metros de altitud y en laderas a 400 metros. Las viñas más viejas se conducen en vaso, mientras que en los viñedos más jóvenes también se emplea la espaldera con poda en cordón royat.

### Características elaboración

Vino elaborado con uvas procedentes de la zona de Rioja Alavesa vendimiadas a mano y elaboradas en Viña Real. Tras el despalillado, la uva se encubó en depósitos de acero inoxidable, donde la fermentación alcohólica se llevó a cabo durante 10-11 días a una temperatura controlada entre 26 y 28°C.

Finalizada la fermentación maloláctica, el vino pasó a barricas usadas de roble francés y americano, donde permaneció entre 13 y 14 meses. Durante su crianza, se realizaron trasiegos cada cinco o seis meses para favorecer su maduración y correcta evolución organoléptica.

Antes del embotellado, los diferentes lotes fueron homogeneizados, clarificados y filtrados, garantizando la expresión equilibrada y armoniosa de Viña Real Crianza.

### Datos de la cosecha

La vendimia en Viña Real comenzó el 12 de septiembre con las variedades tintas de Laguardia y Laserna y concluyó el 7 de octubre en los viñedos de Elvillar.

Se adelantó 10 días respecto a 2021 y casi dos semanas en comparación con la media de cosechas anteriores. Este adelanto fue consecuencia de las altas temperaturas registradas desde mayo hasta la vendimia, junto con la escasez de precipitaciones durante los meses estivales.

A pesar de estas condiciones, el estado sanitario de la uva fue excelente, lo que permitió obtener una cosecha de gran 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, arandanos) 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 16-18°C.