

# Viña Real

## Fermentado en barrica

### 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:** Blanco
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2019
- **Calificación DOCa cosecha:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% viura
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.
- **Crianza:** 5 meses en barricas de roble húngaro

#### *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13%
- **Acidez volátil:** 0,30
- **Acidez total:** 5,7
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 25,6/99
- **pH:** 3,3
- **Apto para veganos**

#### *Características del viñedo*

Viñedos de 20 años situados en diversos parajes de Rioja Alavesa, Elciego y Laguardia fundamentalmente, suelos frescos, arcillo calcáreos, cultivados en vaso y también en espaldera, variedad de uva viura.

#### *Características de elaboración*

Selección manual en viña de las uvas en su óptimo punto de madurez. En la bodega, las uvas se mantienen a 10°C macerando con sus hollejos durante 12h con el fin de obtener una mayor extracción aromática en el vino final. Transcurrido este tiempo una pequeña prensa neumática separa distintas fracciones y calidades de mosto. El mosto de escurrido es el dedicado a la elaboración de este vino que fermenta en barricas de roble húngaro de diferentes capacidades y años de uso (entre 1 y 3 años).

Terminada la fermentación alcohólica el vino permanece en barrica con la lía fina que ponemos en suspensión mediante batonnage. Catamos el vino semanalmente para controlar evolución y determinar el momento adecuado para terminar con la crianza sobre lías. En ese momento el vino se trasiega, clarifica y filtra antes de embotellar.

#### *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 de todo 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 pequeños, sueltos y poco compactos, una cosecha moderada en cantidad, muy sana y de excelente calidad.

#### *Notas de cata*

Brillante color amarillo pálido. Aromas de fruta madura manteniendo la frescura, manzana, pera y plátano en perfecto equilibrio con los aromas de especias dulces que proceden de la fermentación y posterior estancia en barrica. En boca es un vino de entrada suave, graso, muy redondo con un elegante final de pastelería.

Maridaje aconsejado carne blancas, pescados, pastas y arroces. Temperatura de servicio 8-10°C.