

Viña Real

Fermentado en barrica

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:** Blanco
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2020
- **Calificación DOCa cosecha:** Muy buena
- **Calificación Viña Real:** Muy buena
- **Varietades 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:** 0,33
- **Acidez total:** 5,27
- **SO₂ Libre/Total:** 25,6/99
- **pH:** 3,35
- **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

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

Color amarillo pálido brillante y claro.

En nariz presenta un buen equilibrio entre los aromas procedentes de la variedad y los procedentes de su estancia en barrica, por ello encontramos aromas florales, afrutados de manzana, pera y plátano maduro junto con especias pasteleras y ligeras notas a hierbas aromáticas.

En boca es un vino con entrada sabrosa, a su paso por el paladar es redondo y sedoso con un final largo y fresco.

Maridaje aconsejado carne blancas, pescados, pastas y arroces.

Temperatura de servicio 8-10°C.