

Viña Real

Fermentado en barrica

2021

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 fermentado en barrica
- **Zona de producción:** Rioja Alavesa
- **Cosecha:** 2021
- **Calificación DOCa cosecha:** Muy buena
- **Calificación Viña Real:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% viura
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.
- **Crianza:** 5 meses en barricas de roble húngaro

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 12,9%
- **Acidez volátil:** 0,30
- **Acidez total:** 5,4
- **SO₂ Libre/Total:** 30/99
- **pH:** 3,30
- **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 climatología en Rioja durante el ciclo vegetativo 2021 ha sido irregular. El verano comenzó muy seco pero las lluvias de septiembre fueron decisivas para una evolución muy positiva. En las zonas altas y aireadas, así como en los viñedos de baja y media producción, la uva ha ido mejorando notablemente con la ayuda de estas lluvias. Una climatología perfecta durante el mes de octubre con días de luz y sol seguidos de noches muy frías, propició una maduración lenta. Uvas sanas, muy equilibradas y en general con buena acidez nos ha permitido la elaboración de grandes vinos con buen potencial de guarda. La recogida de la uva blanca se inició el 21 de septiembre y terminó el 19 de octubre.

Notas de cata

Tonalidad amarillo pálido con reminiscencias verdosas. Atractivo aroma en el que nos encontramos los aromas primarios de manzana, plátano, piña y los procedentes de la estancia en barrica, como son ciertas especias dulces que le confieren un suave equilibrio que notamos particularmente en boca donde su paso es equilibrado y suave con un tanino amable pero marcado, y una acidez final que hace que la retronasal sea larga balsámica y afrutada. El maridaje ideal para quesos, carnes blancas y pescados tanto en salsa como a la plancha. Temperatura de servicio 8-10°C.