

VIÑA REAL

FERMENTADO EN

BARRICA 2023

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: Blanco fermentado en barrica
Zona de producción: Rioja Alavesa
Cosecha: 2023
Calificación DOCa cosecha:
Muy buena
Calificación Viña Real: Muy buena

Variedades de uva empleada:
100% viura
Tipo de botella: Borgoña
Formato: 75cl.

Crianza: 5 meses en barricas de roble francés y húngaro

Grado alcohólico: 12,5%
pH: 3,30
SO₂ Libre/Total: 29,6/96
Acidez total: 5,15
Acidez volátil: 0,23
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 y francés 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 2023 ha sido muy complicado. Tras un final de primavera muy seco, las precipitaciones de junio aliviaron el estrés hídrico de las viñas. El verano transcurrió con temperaturas acordes con la época hasta que llegó el 20 de agosto, con una intensa y prolongada ola de calor que desestabilizó y paralizó el desarrollo de la viña.

Con el tiempo y las lluvias de final del verano los viñedos se recuperaron poco a poco.

Realizamos una vendimia muy selectiva, recogiendo la uva según los resultados de los controles de maduración.

La vendimia de blanco comenzó en Viña Real el pasado 13 de septiembre y finalizó el 7 de octubre.

Notas de cata:

Excelente color amarillo pajizo pálido con ligeros tonos acerados en el menisco. Aroma con interesante complejidad. Encontramos gran variedad de flores blancas y fruta dulce como el plátano, piña, manzana... Todo ello, bien complementado con los aromas procedentes de la crianza en barrica. En boca comienza con una entrada suave, deslizándose con una delicada y elegante estructura que proporciona al vino una larga evolución y complejidad matizada con finos toques especiados. Las carnes blancas y los pescados en salsa son ideales para ensalzar las propiedades de este gran vino. Temperatura de servicio 8-10°C.