

VIÑA REAL

FERMENTADO EN

BARRICA 2024

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: 2024

Variedades de uva empleada:

100% viura

Tipo de botella: Borgoña

Formato: 75cl.

Crianza: 5 meses en barricas de roble húngaro y francés de diferentes capacidades y años de uso (entre 1 y 3 años)

Grado alcohólico: 13%

pH: 3,33

SO₂ Libre/Total: 27/90

Acidez total: 5,1

Acidez volátil: 0,33

Apto para veganos



Características del viñedo

Viñedos de unos 20 años, situados en distintos parajes de Rioja Alavesa, principalmente en los términos de Elciego y Laguardia. Suelos frescos, de naturaleza arcillo-calcárea. Los viñedos se cultivan tanto en vaso como en espaldera. La variedad utilizada es viura.

Características de elaboración

Selección manual en el viñedo de uvas en su punto óptimo de maduración. En bodega, las uvas se enfrían a 10 °C y se someten a una maceración pelicular de 12 horas para favorecer una mayor extracción aromática. Transcurrido este tiempo, una prensa neumática separa las distintas fracciones del mosto. El mosto flor, de mayor calidad, se destina a la elaboración de este vino. La fermentación alcohólica se realiza en barricas de roble húngaro y francés, de diferentes capacidades y entre uno y tres años de uso. Finalizada la fermentación, el vino permanece en barrica sobre sus lías finas, que se remueven periódicamente mediante *batonnage*. Se realizan catas semanales para seguir su evolución y determinar el momento idóneo para concluir la crianza sobre lías. A continuación, el vino se trasiega, clarifica, filtra y se embotella.

Datos de la cosecha

La campaña 2024 estuvo marcada por un mes de marzo cálido, que adelantó la brotación unos 10 días. Sin embargo, abril y mayo registraron bajas temperaturas y lluvias, lo que provocó un parón vegetativo y retrasó el envero entre 10 y 15 días, según las zonas.

La cosecha fue especialmente corta, debido a la baja fertilidad de las yemas y al mal cuajado provocado por el frío, la escasa insolación y la lluvia durante la floración.

Es la campaña más corta de los últimos años, solo comparable a la de 2017.

A pesar de las dificultades climáticas, el estado sanitario del viñedo fue bueno durante todo el ciclo. La previsión de inestabilidad meteorológica aceleró la vendimia, y las bajas producciones se tradujeron en uvas de excelente calidad.

La vendimia de la uva blanca en Viña Real se desarrolló entre el 18 de septiembre y el 6 de octubre.

Notas de cata

Color amarillo pálido, brillante y limpio. En nariz despliega una buena intensidad, con una expresiva paleta aromática donde se combinan frutas blancas y tropicales —como manzana, plátano y piña— con delicadas notas anisadas, balsámicas y toques de especias dulces, reflejo de su crianza en barrica. En boca es equilibrado y envolvente, con una textura sedosa y una acidez bien integrada que aporta frescura. La retronasal es persistente, afrutada y elegante, prolongando su recuerdo en el paladar. Un blanco versátil y gastronómico, ideal para acompañar quesos, carnes blancas y pescados, tanto en salsa como a la plancha.

Temperatura de servicio recomendada: 8–10 °C