

Viña Real Gran Reserva 2013

- 92 puntos James Suckling
- 93 puntos Tim Atkin

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:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2013
- **Calificación DOCa Cosecha:** Buena
- **Calificación Viña Real:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 95% Tempranillo, 5% Graciano
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 1,5l., 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,50 %
- **Acidez Total:** 5,80
- **pH:** 3,59
- **Apto para Veganos**
- **Acidez Volátil:** 0,62
- **SO₂ Libre/Total:** 24 / 86
- **Índice Polifenoles Total:** 69

Características de Elaboración

Vino elaborado a partir de uvas de gran calidad vendimiadas a mano en los mejores pagos de Rioja-Alavesa. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, realizándose sucesivos remontados y “delestages” con el fin de conseguir una buena extracción de cuerpo e intensidad colorante. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés y americano, y mediante trasiegos manuales se estabiliza y limpia el vino de forma natural. Pasada la crianza en bodega (70% francés y 30% americano) de aproximadamente dos años el vino pasa a su envejecimiento en botella durante un mínimo de tres años en los cuales el vino va alcanzando la elegancia y suavidad que le caracteriza.

Datos de la Cosecha

Ciclo vegetativo de 205 días. En Viña Real la vendimia se extendió del 7 al 28 de octubre. Vendimia muy selectiva buscando la madurez correcta de las uvas.

La 2013 fue una añada condicionada por una climatología atípica en Rioja Alavesa (muy lluviosa durante todo el ciclo y primavera fría). La precipitación media fue muy superior a años anteriores. Esta situación se prolongó hasta el mes de junio propiciando el encharcamiento de algunas fincas y como consecuencia la floración y el cuajado del fruto fueron muy irregulares. Estas lluvias propiciaron que en general la cosecha fuera más tardía y en menor cantidad, con especial cuidado de las enfermedades producidas por hongos responsables del mildiu y oídio. La vendimia se inició en octubre de manera lenta y gradual. La menor producción aseguró una buena calidad final de cosecha. En general los vinos obtenidos en esta campaña destacan por mayor acidez, frescura que en añadas anteriores.

Notas de Cata

Capa media de color rojo-rubí con matices de cereza picota. Muy elegante en nariz resaltándose notas especiadas y de maderas finas junto con un toque de fruta roja madura. Un vino muy amplio en boca con una gran estructura y acidez que lo refresca y le da viveza. Destaca por un tanino noble muy bien integrado y pulido. Se trata de un gran vino, complejo, largo en boca.

