

Viña Real

Gran Reserva

2014

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:** Gran Reserva
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2014
- **Calificación Viña Real:** Buena
- **Variedades de uva empleada:** 95% tempranillo, 5% graciano
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 1,5l., 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2017
- **Crianza:** 24 meses en barricas de roble francés y americano

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,75%
- **Acidez volátil:** 0,6
- **Acidez total:** 5,7
- **SO₂ Libre/Total:** 25/93
- **pH:** 3,56
- **Índice Polifenoles Totales:** 64
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Viña Real se ha elaborado tradicionalmente con uvas de Laguardia y de Elciego, viñedos propios como San Ginés o Castejones a los que en los últimos años hemos sumado uvas propias de nuestros viñedos del término de Labastida. Todos ellos son parcelas pequeñas, situadas entre los 500 y 650 m de altitud, suelos principalmente arcillo calcáreos aunque también los hay arenosos, conducción en vaso, situados en ladera y orientados al Sur.

Características de elaboración

Vino elaborado a partir de uvas de gran calidad vendimiadas a mano en nuestras mejores parcelas de Rioja-Alavesa. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas y temperatura controlada entre 28 °C y 30°C, realizándose sucesivos remontados y “delestages” con el fin de conseguir una buena extracción de cuerpo e intensidad colorante, así como largas maceraciones. La crianza se realiza en barricas nuevas y de 1 uso de roble francés y americano, donde permanece una media de 24 meses, sometiéndose a trasiegas manuales aproximadamente cada 4 meses el primer año, espaciándose las trasiegas en el segundo año. Antes de embotellar el vino se clarifica para obtener una mayor limpidez, sedosidad y brillo. El vino en botella adquiere la redondez necesaria durante un mínimo 3 años. Alcanzará su mayor plenitud muchos años después.

Datos de la cosecha

Ciclo vegetativo 182 días.

El año 2014 nos trajo una vendimia complicada y con muchos obstáculos que había que superar para llegar a una madurez homogénea y apropiada para vinos de alta calidad. La época del envero en los viñedos de la Rioja Alavesa comenzó en el año 2014 con un verano caluroso y seco especialmente durante el mes de agosto, lo que nos hacía esperar al principio de septiembre una cosecha histórica. Pero el mes de septiembre con días de fuerte lluvia ya hizo presagiar desigualdades en la madurez de las uvas.

Otro año más se demuestra que gracias a la dedicación al trabajo en el viñedo hemos conseguido una calidad homogénea y muy alta.

La vendimia en Viña Real comenzó el 29 de septiembre y se extendió hasta el 21 de octubre, más o menos fechas dentro de la media.

Notas de cata

Capa media – alta de color granate vivo y brillante.

Gran riqueza aromática tanto en intensidad como en complejidad. Los aromas propios de la variedad mayoritaria, tempranillo, armonizan con los propios de la crianza, torrefactos y balsámicos, dando al vino su tipicidad.

Excelente entrada en boca, redondo pero estructurado y con una buena integración entre las notas de crianza en bodega con las de fruta negra muy madura. Final de boca largo y persistente.

Todo ello le da al Viña Real Gran Reserva 2014 la elegancia que caracteriza a un gran vino con largo potencial de guarda.