

# Viña Real

## Gran Reserva

### 2016

*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:** 2016
- **Calificación Viña Real:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 95% tempranillo, 5% graciano
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 1,5l., 75cl.
- **Fecha de embotellado:** marzo 2019
- **Crianza:** 24 meses en barricas de roble francés y americano

#### *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13,8%
- **Acidez volátil:** 0,54
- **Acidez total:** 5,6
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 25/85
- **pH:** 3,56
- **Índice Polifenoles Totales:** 71
- **Apto para veganos**

#### *Características del viñedo*

Selección de nuestros mejores viñedos de Laguardia y Elciego, viñedos propios como San Ginés y Castejones a los que en los últimos años hemos sumado uvas propias de nuestros viñedos del término de Labastida.

Todos ellos son pequeños viñedos de más de 35 años de edad, situados 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 la selección de las mejores uvas procedentes de parcelas propias situadas en Rioja Alavesa y vendimiadas manualmente.

Tras una maceración prefermentativa en frío durante 24 h, se realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas y temperatura controlada entre los 28º y 30ºC.

Tanto el llenado de depósitos para la fermentación alcohólica como el llenado de las barricas se realiza por gravedad.

La crianza se lleva a cabo en barricas nuevas y de 1 uso donde permanece una media de 24 meses, sometiéndose a trasiegos manuales aproximadamente cada 4 meses el primer año, espaciándose las trasiegos en el segundo año. Antes de embotellar el vino se clarifica para obtener una mayor limpidez, sedosidad y brillo. En botella el vino adquiere la redondez necesaria durante un mínimo de 3 años. Alcanzará su mayor plenitud muchos años después.

#### *Datos de la cosecha*

La vendimia 2016 se caracterizó por la buena climatología que la acompañó y por el incremento de las expectativas productivas que había tras un ciclo marcado por la sequía y altas temperaturas del verano. En general la climatología favoreció la correcta evolución del estado vegetativo del viñedo y la ausencia de plagas o enfermedades de importancia, lo cual permitió que el estado sanitario de la uva fuera excelente hasta el final de la vendimia.

En Viña Real la recogida de la uva abarcó del 5 al 25 de octubre, con cierto retraso respecto a años anteriores.

#### *Notas de cata*

Color rojo-rubí vivo y brillante con ligeros ribetes granates y capa alta de color. Muy intenso y complejo en nariz destacando notas correspondientes a su estancia en barrica (café, especias, tostados, balsámicos) bien conjuntadas con aromas a frutas rojas y negras bien maduras y frutos secos. La entrada en boca es muy suave, untuosa evolucionando hacia un final intenso, estructurado y de larga persistencia con una cierta acidez que le da frescura. En todo momento se aprecia un tanino dulce, muy bien domado y perfectamente integrado en la matriz final del vino. Es un vino que evolucionará muy positivamente en botella, presentado un gran potencial de guarda. Maridaje, carnes rojas quesos curados y pescados grasos.