

VIÑA REAL RESERVA 2019

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: Tinto
Zona de producción: Rioja Alavesa
Cosecha: 2019
Calificación Viña Real: Excelente
Variedades de uva empleada:
90% tempranillo, 10% garnacha,
mazuelo y graciano

Tipo de botella: Borgoña
Formato: 75cl., 1,5 l.,
Fecha de embotellado: Marzo 2022

Crianza: 18 meses en barricas
nuevas y de 1 uso

Grado alcohólico: 14%
pH: 3,55
SO₂ Libre/Total: 29/90
Índice Polifenoles Totales: 73
Acidez total: 5,7
Acidez volátil: 0,6
Apto para veganos

Características del viñedo

Viña Real Reserva se elabora fundamentalmente con uvas de viñedos propios en Rioja Alavesa. Las uvas proceden principalmente de los pueblos de Laguardia y Elciego. Otros municipios colindantes participan desde hace décadas en la composición de este vino. Son parcelas pequeñas, en ocasiones aterrazadas, viñedos de secano con una edad superior a 30 años y plantaciones en vaso. Sus suelos son mayoritariamente arcillo calcáreos, pobres en materia orgánica, de pequeñas producciones y diferentes orientaciones.

Características de elaboración

Selección de uvas, vendimiadas manualmente. Se realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable que se llenan por gravedad con la ayuda de un puente grúa. La temperatura de fermentación se mantiene entre los 28° y 30°C. Remontados y delestages se suceden durante la fermentación determinando mediante catas el momento ideal para el descube que se realiza también por gravedad a depósitos de hormigón. La crianza se lleva a cabo en barricas nuevas y de 1 uso donde permanece una media de 18 meses, sometiéndose a trasiegos manuales aproximadamente cada 4 meses el primer año. Antes de embotellar el vino se clarifica para obtener una mayor limpidez, sedosidad y brillo. En botella el vino adquiere la redondez en el que alcanzará su mayor plenitud previamente a salir al mercado.

Datos de la cosecha

La vendimia en Viña Real comenzó el 23 de septiembre y finalizó el 12 de octubre, ligeramente adelantada respecto a la media debido a las bajas producciones. El estado vegetativo del viñedo fue muy bueno a nivel de sanidad debido a las buenas condiciones meteorológicas a lo largo de todo ciclo. Las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante los momentos de floración y cuajado, provocaron una baja tasa de cuajado por lo que la cantidad de uva se vio reducida obteniendo racimos pequeños, sueltos y poco compactos, una cosecha moderada en cantidad, muy sana y de excelente calidad.



Notas de cata

Capa alta de color granate, limpio y brillante.

La nariz es muy intensa donde los aromas se entrelazan mostrando una gran complejidad digna de este vino. Encontramos aromas a frutos del bosque, regaliz, especias, clavo, pimienta, notas balsámicas, café tostado, etc. En boca presenta concentración, pero con tanino redondo y amable dejándonos un largo y agradable postgusto con notas afrutadas. Todo ello nos da como resultado un vino sumamente elegante y con personalidad propia. Vino de largo final que evolucionará muy positivamente en botella ya que le auguramos un largo potencial de guarda.

Maridaje: Todo tipo de carnes y pescados grasos.

Temperatura de servicio recomendada 18°C.