

Viña Real Rosado 2020

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: Rosado
- Zona de producción: Rioja
- Cosecha: 2020
- Calificación DOCa cosecha: **Pendiente calificación**
- Calificación Viña Real: **Pendiente calificación**
- Variedades de uva empleada: 70% viura, 30% tempranillo y garnacha
- Tipo de botella: Borgoña
- Formatos: 75cl.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 12,5%
- Acidez volátil: 0,33
- Acidez total: 5,51
- SO₂ Libre/Total: 25,6/82
- pH: 3,37
- Apto para veganos

Características del viñedo

Viñedos entre los 8 y los 15 años conducción en vaso y espaldera cultivados en Rioja Alavesa, fundamentalmente Elciego y Laguardia, suelos frescos, arcillosos, situados en diversas orientaciones, variedades de uva utilizadas viura, garnacha y tempranillo.

Características de elaboración

La recogida de la uva se realiza en el momento ideal de maduración siendo el objetivo obtener un vino con un grado alcohólico moderado, buena expresión frutal y una acidez equilibrada. Una vez que las variedades garnacha, tempranillo y viura entran en los depósitos de acero inoxidable y después de unas horas de maceración, realizamos un sangrado por gravedad sin prensado mecánico, para obtener un mosto que fermentaremos durante 20-25 días a temperatura controlada, alrededor de 16°C grados. Con esto conseguimos mantener los aromas primarios intactos.

Terminada la fermentación alcohólica el vino se clarifica, se filtra y puede ya ser embotellado.

Datos de la cosecha

El año 2020 ha sido un año «difícil» para los vitivinicultores. A las adversidades climatológicas, como el pedrisco de junio, se han unido este año la incertidumbre generada por la covid-19.

En general la campaña 2020 presenta una cosecha mermada en algunas localidades de la comarca de Rioja Alavesa, por el granizo y el agua caída en ciertos momentos durante la floración pero la uva resultante entró en bodega con una calidad y un estado sanitario excepcional, con buenas expectativas para la obtención de vinos aromáticos, de gran frescura y cualidades organolépticas muy positivas.

En Viña Real la vendimia comenzó el 15 septiembre con blanco y con uvas tintas de las zonas mas bajas de Rioja Alavesa (Laserna, Oyón) y finalizó el 9 octubre con uvas de las zonas más altas (El Villar de Álava – Labastida).

Notas de cata

Bonito color salmón con reflejos rosa pálido. Intensidad aromática media alta donde aparecen aromas florales y notas finas a melocotón y albaricoque con fondos de fresa y cítricos. Suave entrada en boca. A su paso por el paladar demuestra su equilibrio y redondez con un final ligeramente ácido que nos lleva a una retronasal larga y afrutada. Es un vino elegante que puede tomarse en cualquier momento con o sin acompañamiento.

Temperatura de servicio 8-10°C.