

Viña Real Rosado 2022

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 Alavesa
- **Cosecha:** 2022
- **Calificación DOCa cosecha:** Muy buena
- **Calificación Viña Real:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 70% viura, 30% tempranillo y garnacha
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13%
- **Acidez volátil:** 0,31
- **Acidez total:** 5,01
- **SO₂ Libre/Total:** 22.4/72
- **pH:** 3,33
- **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.

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.

Características de elaboración

Una vez que las variedades garnacha, tempranillo y viura entran en el depósito de acero inoxidable y después de unas horas de maceración, realizamos un sangrado por gravedad. Obtenemos así un mosto que fermenta lentamente durante 20-25 días a temperatura controlada alrededor de 16°C con el fin de mantener los aromas primarios propios de cada variedad.

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

Datos de la cosecha

La vendimia en Viña Real comienza con la variedad viura el 7 de septiembre para continuar el 12 de septiembre con el resto de las variedades tintas de las zonas de Laguardia y Laserna, y acabó el 7 de octubre con viñedos de Elciego y Labastida. 9 días adelantada respecto al año 2021 y casi 2 semanas de adelanto respecto a la media de años previos.

Esto se debió en gran parte a las temperaturas tan cálidas que hemos tenido desde el mes de mayo hasta la fecha de la vendimia y las escasas precipitaciones a lo largo de los meses estivales.

Notas de cata

Color rosa pálido.

Intensidad media, elegante complejidad aromática con recuerdos a fruta de hueso como el melocotón y albaricoque, entrelazadas con notas florales y fondos de fruta roja.

Golosa entrada en boca y paso elegante. Retronasal larga y afrutada. Es un vino delicado que puede tomarse en cualquier momento con o sin acompañamiento. Temperatura de servicio 8-10°C.