

# Viña Real 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:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2016
- **Calificación Viña Real:** Muy buena
- **Varietades de uva empleada:** 90% tempranillo, 10% garnacha, mazuelo y graciano
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 1,5l., 75cl., 50cl.
- **Fecha de embotellado:** Mayo 2019
- **Crianza:** 22 meses en barricas de roble francés y americano

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,45
- **Acidez total:** 5,5
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 35/104
- **pH:** 3,51
- **Índice Polifenoles Totales:** 67
- **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 EleiGo. Otros municipios colindantes participan desde hace décadas en la composición de este vino. Son parcelas pequeñas, en ocasiones terrazadas, 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

Vino elaborado a partir de parcelas de gran calidad situadas en Rioja Alavesa y vendimiadas manualmente. Tras una maceración prefermentativa en frío, se realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable que se llenan por gravedad con la ayuda de un puente grúa, a temperatura controlada entre 28°C y 30°C.

Se realizan remontados y delestajes 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 realiza en barricas nuevas y de 1 uso de roble francés y americano donde el vino permanece una media de 22 meses, sometiéndose a trasiegas manuales aproximadamente cada 4 meses el primer año. Una vez en botella, el vino envejece en los calados de Viña Real mínimo 1 año y medio antes de salir al mercado, adquiriendo redondez y complejidad.

## 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

Capa alta de color rojo rubí Burdeos, limpio y brillante.

En nariz denota aromas intensos y de larga persistencia de fruta roja madura bien conjuntada con notas procedentes de su crianza en barrica como torrefactos, especiados y ahumados.

En boca, se aprecia un vino muy bien estructurado, taninos corpulentos, pero bien pulidos y redondeados. En boca vuelven a aparecer esos aromas observados en nariz, notas complejas de fruta compotada y roble fino.

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.