

# Viña Real Reserva 2017

*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 Alavesa
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación Viña Real:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 90% tempranillo, 10% garnacha, mazuelo y graciano
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 1,5l., 75cl., 50cl.
- **Fecha de embotellado:** Marzo 2020
- **Crianza:** 18 meses en barricas nuevas y de 1 uso

## *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13,9%
- **Acidez volátil:** 0,55
- **Acidez total:** 5,7
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 30/102
- **pH:** 3,54
- **Índice Polifenoles Totales:** 68
- **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 trasiegas 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 2017 en Rioja Alavesa vino marcada por los efectos de la helada de abril, así como de la sequía, pero, aunque limitada en volumen mostró gran diversidad de vinos. La región reportó la vendimia más temprana de la historia reciente, siendo una de las más escasas, sin embargo, con excelente calidad. Vinos concentrados de gran intensidad aromática, con gran estructura, cuerpo y color. El buen manejo de la vegetación, la impecable calidad de las uvas y el buen control de la viticultura fueron fundamentales en lograr estos resultados. La vendimia comenzó el 12 de septiembre finalizando el 30 de septiembre siendo la más temprana de las recogidas en esta bodega desde sus comienzos.

## *Notas de cata*

Color intenso rojo cereza con matices violáceos.

Complejidad en nariz, donde los aromas especiados del roble, vainilla, se mezclan aún con recuerdos de varietal tempranillo, floral, frutos rojos, mora de zarza y al final de boca con fruta madura. En boca es un vino cálido, amplio y largo, de acidez adecuada y tanino noble. Se trata de un vino complejo, largo en boca, carnoso y con un gran potencial de envejecimiento en botella. Su cuerpo estructurado le augura una larga vida en condiciones adecuadas de almacenamiento.

Maridaje: Todo tipo de carnes y pescados grasos.