

Viña Real Gran Reserva 2012

- 93 puntos R. Parker
- 92 puntos Guía Peñín
- 94 puntos Tim Atkin

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:** 2012
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 95% Tempranillo, 5% Graciano
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 1,5l., 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,50 %
- **Acidez Volátil:** 0,51
- **Acidez Total:** 5,70
- **ASO2L/T:** 28 / 90
- **PH:** 3,55
- **IPT:** 68

Características Elaboración

Vino elaborado a partir de uvas de gran calidad vendimiadas a mano en los mejores pagos de Rioja-Alavesa. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, realizándose sucesivos remontados y “delestajes” con el fin de conseguir una buena extracción de estructura y color. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés y americano, y mediante trasiegas manuales se estabiliza y limpia el vino de forma natural. Pasada la crianza en barrica de aproximadamente 2 años el vino pasa a su envejecimiento en botella durante el cual el va alcanzando la elegancia y suavidad que le caracteriza.

Datos de la Cosecha

La cosecha 2012 fue escasa en la DOCa Rioja debido a la sequía que caracterizó esta añada. El rendimiento en la viña fue menor sobre todo en las zonas de secano y ha afectado a todas las variedades, especialmente al blanco pero esta ausencia de lluvia ha favorecido que la uva llegara a la bodega en un excelente estado sanitario obteniendo unos vinos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados. En CVNE empezamos el 20 de septiembre y terminamos el 23 de Octubre, realizando una vendimia lenta y selectiva.

Notas de Cata

Capa intensa de color cereza picota. En nariz presenta una gran riqueza aromática tanto en intensidad como en complejidad, manteniendo un equilibrio perfecto entre los aromas varietales del tempranillo, como son los frutos del bosque maduros y el regaliz, con los del graciano, que le da un toque mineral y todo ello complementado con los aromas torrefactos y balsámicos de la crianza en barrica. Excelente entrada en boca, redondo y estructurado, con un buen ensamblado entre madera y juventud que le proporciona amplitud y elegancia. Es un gran vino con mucha tipicidad que le da la tierra. Se marida tanto solo como con carnes, pescados grasos, quesos, etc. Temperatura recomendada 18°C.



Viña Real Gran Reserva 2012

- 93 points *Wine Advocate*
- 92 points *Guía Peñín*
- 94 points *Tim Atkin*

In 1920 the first Viña Real wines were launched. These wines were produced from grapes grown around Elciego, in the heart of the Rioja Alavesa province.



- **Type of wine:** Red
- **Region of Production:** Rioja
- **Year:** 2012
- **DOCa Vintage rating:** Very good
- **CVNE vintage rating:** Very good
- **Grape varieties:** 95% Tempranillo, 5% Graciano
- **Type of bottle:** Burgundy
- **Bottle size:** 1,5l., 75cl.

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13,50 %
- **Volatile Acidity:** 0,51
- **Total Acidity:** 5,70
- **ASO2L/T:** 28 / 90
- **PH:** 3,55
- **IPT:** 68

Winemaking

Made with high quality grapes harvested by hand from our best plots in Rioja Alavesa. The fermentation takes place in stainless steel vats at controlled temperatures with a frequent dropping of the juice over the skins in order to maximize the extraction. Malolactic Fermentation is carried out in French and American oak barrels, and then, the wine is manually racked to stabilize and get rid of deposits. After the cask ageing, the wine is clarified with white of egg to achieve the silkiness and shiny final colour. Once in bottle, the wine starts attaining its typical elegance.

Vintage / Harvest Description

2012 harvest was scarce in the DOCa Rioja due to the drought that has characterized this vintage. Vineyard yields were smaller especially in rainfed areas and affected all varieties, especially the whites, but this lack of rain also meant that the grapes could arrive in the winery in excellent health conditions getting Mediterranean wines, aromatic and fruity. In CVNE it started on September the 20th and ended in October the 23rd, performing a slow and selective harvest.

Tasting notes

Intense cherry color. In the nose, great aromatic richness in intensity and complexity. It maintains a perfect balance between the aromas of tempranillo, such as the mature wild fruits and licorice, with those from the graciano, which gives a mineral touch, it all complemented with the roasted and balsamic aromas from the barrel aging. Excellent entrance in the mouth, round and well structured, with a good assembly between wood and youth which provides amplitude and elegance. It is a great wine with typical characteristics of the region. It is perfect for having it alone or meat, fatty fishes, cheese, etc. Recommended temperature: 18°C.