

# Viña Real Reserva 2015

*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:** 2015
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy Buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 90% Tempranillo, 10% Garnacha, Mazuelo y Graciano
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 1,5l., 75cl., 35cl. y 18,7cl.

## *Datos Analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13,8 %
- **Acidez Volátil:** 0,57
- **Acidez Total:** 5,60
- **ASO2L/T:** 32 / 98
- **pH:** 3,56
- **IPT:** 66

## *Características 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 a temperatura controlada. El envejecimiento se lleva a cabo en barricas nuevas y de segundo uso (70% francés y 30% americano) donde permanece una media de 22 meses. Una vez en botella, el vino envejece en los calados de Viña Real mínimo un año y medio antes de salir al mercado, adquiriendo redondez y complejidad.

## *Datos de la Cosecha*

La añada 2015 mejoran tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las 2 cosechas anteriores. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, y tras las labores de campo realizadas para preservar el estado sanitario de la uva, el viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del envero, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días y con una climatología que acompañó en todo momento a una vendimia realizada de forma selectiva se permite culminar las buenas expectativas que se forjaron en los inicios permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

En Viña Real la vendimia comenzó con adelanto el 15 de septiembre finalizando el 6 de octubre.

## *Notas de Cata*

Capa media-alta de color rojo rubí Burdeos, limpio y brillante con buena intensidad.

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

En boca, se aprecia un vino muy bien estructurado, 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 con un largo potencial de guarda.

Maridaje: Todo tipo de carnes y pescados grasos.

# Viña Real Reserva 2015

*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:** 2015
- **DOCa Vintage rating:** Very Good
- **CVNE vintage rating:** Excellent
- **Grape varieties:** 90% Tempranillo, 10% Garnacha, Mazuelo and Graciano
- **Type of bottle:** Burgundy
- **Bottle size:** 1,5l., 75cl., 35cl. y 18,7cl.

## *Analytical data*

- **Alcoholic volume:** 13,8 %
- **Total Acidity:** 5,60
- **PH:** 3,56
- **Volatile Acidity:** 0,57
- **ASO2L/T:** 32 / 98
- **IPT:** 66

## *Winemaking*

Wine made from high quality plots located in Rioja Alavesa manually harvested. After a cold maceration, the alcoholic fermentation is carried out in stainless steel tanks at controlled temperature. It ages in new and second use barrels (70% french and 30% american) where it remains an average of 22 months. Once in the bottle, the wine ages in Viña Real cellars for a minimum of one year acquiring the necessary roundness before it is released to the market.

## *Vintage / Harvest Description*

The 2015 harvest improves both quantitatively and qualitatively the results of the two previous harvests. After a vegetative cycle with a favorable climate and after fieldwork to preserve the state of health of the grape, the vineyard has presented an excellent vegetative situation at the end of the summer with expectations of a great harvest. We harvested 10 days in advance and the climatology that accompanied at all times to a very selective harvest. It culminated the good expectations which were forged in the beginning, which led into the elaboration of high quality wines. In Viña Real harvest started in advance the 15<sup>th</sup> September finishing the 6<sup>th</sup> October.

## *Tasting notes*

Burgundy red color, clean and bright with a deep intensity. In the nose, it is long and intense with aromas of red mature fruits well combined with nuances of toffees, spices and smoked from the barrel.

In the mouth, it is a long and well structured wine where the same hints already found in the nose appear, complex traces of very mature fruit and oak. This is a wine that will continue evolving inside the bottle for many years.

Perfect for pairing with red meats and fatty fishes. Recommended service temperature 18°C.

