

# Viña Real Gran Reserva 2014

*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:** Gran Reserva
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2014
- **Calificación DOCa Cosecha:** Buena
- **Calificación Viña Real:** Buena
- **Variedades de uva empleada:** 95% Tempranillo, 5% Graciano
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 1,5l., 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Mayo 2017

## *Datos Analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13,75 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,6
- **Acidez Total:** 5,7
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 25/93
- **pH:** 3,54
- **Índice Polifenoles Totales:** 64
- **Apto para Veganos**

## *Características de Elaboración*

Vino elaborado a partir de uvas de gran calidad vendimiadas a mano en nuestras mejores parcelas de Rioja-Alavesa. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, realizándose sucesivos remontados y “delestages” con el fin de conseguir una buena extracción de cuerpo e intensidad colorante, así como largas maceraciones. La crianza se realiza en barricas de roble francés y americano, y mediante trasiegos manuales se estabiliza y limpia el vino de forma natural. Pasada la crianza en barrica de mínimo 2 años el vino pasa a su envejecimiento en botella durante mínimo 3 años en los cuales el vino va alcanzando la elegancia y suavidad que le caracteriza hasta su momento de salida al mercado.

## *Datos de la Cosecha*

Ciclo vegetativo 182 días.

El año 2014 nos trajo una vendimia complicada y con muchos obstáculos que había que superar para llegar a una madurez homogénea y apropiada para vinos de alta calidad. La época del envero en los viñedos de la Rioja Alavesa comenzó en el año 2014 con un verano caluroso y seco especialmente durante el mes de agosto, lo que nos hacía esperar al principio de septiembre una cosecha histórica. Pero el mes de septiembre con días de fuerte lluvia ya hizo presagiar desigualdades en la madurez de las uvas.

Otro año más se demuestra que gracias a la dedicación al trabajo en el viñedo hemos conseguido una calidad homogénea y muy alta.

La vendimia en Viña Real comenzó el 29 de septiembre y se extendió hasta el 21 de octubre, más o menos fechas dentro de la media.

## *Notas de Cata*

Capa media – alta de color granate vivo y brillante.

Gran riqueza aromática tanto en intensidad como en complejidad. Los aromas propios de la variedad mayoritaria, tempranillo, armonizan con los propios de la crianza, torrefactos y balsámicos, dando al vino su tipicidad.

Excelente entrada en boca, redondo pero estructurado y con una buena integración entre las notas de crianza en barrica con las de fruta negra muy madura. Final de boca largo y persistente.

Todo ello le da al Viña Real Reserva 2014 la elegancia que caracteriza a un gran vino con largo potencial de guarda.

# Viña Real Gran Reserva 2014

*The first Viña Real wines were launched in 1920.*

*They were produced from grapes grown around Elciego, in the heart of the Rioja Alavesa winemaking region.*

*These wines seamlessly blended the personality, character and elegance of this region with the balance and roundness of an outstanding elevation at our estate.*



- **Type of wine:** Gran Reserva
- **Region of Production:** Rioja
- **Year:** 2014
- **DOCa vintage rating:** Good
- **CVNE vintage rating:** Good
- **Grape varieties:** 95% Tempranillo, 5% Graciano
- **Type of bottle:** Burgundy
- **Bottle size:** 1,5l., 75cl.
- **Bottling date:** May 2017

## *Analytical data*

- **Alcoholic volume:** 13.75% Vol.
- **Total Acidity:** 5.7
- **pH:** 3.54
- **Suitable for vegans**
- **Volatile Acidity:** 0.6
- **SO<sub>2</sub> Free/Total:** 25/93
- **Total Polyphenols Index:** 64

## *Winemaking*

Made from high quality, hand harvested grapes from our best plots in Rioja Alavesa. Fermentation took place in stainless steel tanks at controlled temperatures and with frequent “delestages” in order to achieve careful extraction of tannins and colour. Malolactic fermentation took place in French and American oak barrels following which the wine was manually raked to allow the wine to stabilize and fall bright naturally. After over 2 years of ageing the wine was bottled and held in our cellars for a minimum of 3 years, during which the wine achieved its characteristic silkiness and elegance.

## *Vintage / Harvest Description*

The growing season lasted 182 days. The year 2014 brought us a complicated harvest with many obstacles that had to be overcome in order to reach a homogeneous and appropriate maturity for high quality wines.

The veraison period for our vineyards of Viña Real began in 2014 with a hot, dry summer, especially during August, which made us expect a historic harvest at the beginning of September. But the month of September, with days of heavy rain, already foreshadowed inequalities in the maturity of the grapes.

Another year shows that thanks to the dedication to work in the vineyard we have achieved homogeneous, very high quality. Harvest at Viña Real started on September 29<sup>th</sup> and finished October 21<sup>st</sup>.

## *Tasting notes*

The wine is bright and medium-deep garnet in colour. It shows great aromatic intensity and complexity. Aromas typical of Tempranillo harmonise with those of ageing, toasted and balsamic notes, so giving the wine its typicity. On the palate, the wine is round, structured, with good integration of the barrel ageing notes, and ripe black fruits. Its finish is long. All of this contributes to our 2014 Viña Real's elegance, which characterises a great wine with long ageing potential.