

Viña Real

- 92 puntos Parker Wine Advocate
- 93 puntos Guía Peñín

CRIANZA 2012

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.

Nombre del Vino:	VIÑA REAL CRIANZA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2012
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	90% Tempranillo 10% Garnacha, Mazuela y Graciano
Tipo de botella:	Borgoña Verde 75 cl.
Cajas y botellas:	C/ 6 y 12 botellas de 75cl, 37,5cl C/ 24 botellines de 18,7cl Magnum de 1,5l
Grado alcohólico:	13,20 % Vol.
Acidez Total:	5.5 grs/l
pH:	3.58
Acidez Volátil:	0.49 grs/l
SO2L/T	30/100 ppm

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado de uvas procedentes de la zona de Rioja Alavesa vendimiadas manualmente y elaboradas en Viña Real. La uva despalillada se deposita en depósitos de acero inoxidable en los que realiza una premaceración en frío antes de la fermentación alcohólica con control de temperatura para mantener los aromas típicos de su variedad tempranillo. El vino, después de la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble francés y americano donde permanece 14 meses.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2012 ha sido escasa en la DOCa Rioja debido a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor sobretodo 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

Color rojo cereza madura, aroma complejo y elegante combinando perfectamente las notas primarias de fruta madura con el carácter propio de la crianza en bodega de roble, aromas de madera finas, con recuerdos a cacao y especias. En boca es amplio y carnoso, con nobles taninos maduros, a la vez que transmite una perfecta redondez y equilibrio que hacen del Viña Real Plata Crianza un vino largo y sabroso. Final largo y persistente con recuerdos a frutas rojas y especias dulces.



Viña Real

- 92 puntos Parker Wine Advocate
- 93 puntos Guía Peñín

CRIANZA 2012

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.

Nombre del Vino:	VIÑA REAL CRAINZA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2012
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	90% Tempranillo 10% Garnacha, Mazuela y Graciano
Tipo de botella:	Borgoña Verde 75 cl.
Cajas y botellas:	C/ 6 y 12 botellas de 75cl, 37,5cl C/ 24 botellines de 18,7cl Magnum de 1,5l
Grado alcohólico:	13,20 % Vol.
Acidez Total:	5.5 grs/l
pH:	3.58
Acidez Volátil:	0.49 grs/l
SO2L/T	30/100 ppm



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado de uvas procedentes de la zona de Rioja Alavesa vendimiadas manualmente y elaboradas en Viña Real. La uva despalillada se deposita en depósitos de acero inoxidable en los que realiza una premaceración en frío antes de la fermentación alcohólica con control de temperatura para mantener los aromas típicos de su variedad tempranillo. El vino, después de la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble francés y americano donde permanece 14 meses.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2012 ha sido escasa en la DOCa Rioja debido a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor sobretodo 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

Color rojo cereza madura, aroma complejo y elegante combinando perfectamente las notas primarias de fruta madura con el carácter propio de la crianza en bodega de roble, aromas de madera finas, con recuerdos a cacao y especias. En boca es amplio y carnoso, con nobles taninos maduros, a la vez que transmite una perfecta redondez y equilibrio que hacen del Viña Real Plata Crianza un vino largo y sabroso. Final largo y persistente con recuerdos a frutas rojas y especias dulces.

Viña Real

- 92 puntos Parker Wine Advocate
- 93 puntos Guía Peñín

CRIANZA 2012

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. These vineyards, to this day are still controlled by Viña Real and continue to border the 'Camino Real' or 'Royal Drive'; hence the origin of the Viña Real name. The Viña Real wines are modern in structure, balanced and elegant, with a potential for very long ageing in bottle, this last being the main characteristic of the Rioja Alavesa province.

Name of Wine: VIÑA REAL
Type of Wine: Crianza
Region of Production: Rioja
Year: 2012
Vintage Rating: Very Good
Grape Varieties: 90% Tempranillo
10% Garnacha, Graciano and Mazuela

Bottle Type: Burgundy
Case / Bottle Size: C/6 and C/12 – 75 cl
C/12 – 37.5cl, Magnum 1.5l

Alcoholic Volume: 13,20 % Vol.
Total Acidity: 5,5 grs/l
pH: 3.58
Volatile Acidity: 0.49 grs/l
SO2 Free / Total: 30/100 ppm

WINEMAKING

Wine made from grapes from the Rioja Alavesa area harvested and processed manually in Viña Real. The destemmed grapes were placed in stainless steel tanks where alcoholic fermentation takes place for 10-12 days with temperature control between 26-28 ° C. The wine after malolactic fermentation happens to French oak barrels where it remains and American 13 - 14 months. The wine is raked barrel while in every 5-6 months to encourage proper ripening and organoleptic evolution.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The 2012 harvest has been limited in the DOCa Rioja due to the drought that has characterized this vintage. The performance in the vineyard has been lower especially in rainfed areas and affected all varieties, especially the white grape, but this lack of rain has meant that the grapes arrive at the winery in excellent health getting very Mediterranean wines, aromatic and fruity In CVNE started on September 20 and ended on October 23, performing a slow and selective harvest

TASTING NOTES

This wine shows shades of medium to deep shiny cherry colour on a purple background. To the nose, intense aromas of ripe fruits (blackberries, blackcurrants) stand out, complemented with subtle hints of oak. To the palate, it shows structured and round with a good integration of fruitiness and oakiness. The aftertaste is marked by very well balanced tannins as well as by persistent spicy, toasty and balsamic aromas. A long stay in bottle is the finishing touch to this Rioja Alavesa wine's character.



Viña Real

CRIANZA 2012

- 92 puntos Parker Wine Advocate
- 93 puntos Guía Peñín

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. These vineyards, to this day are still controlled by Viña Real and continue to border the 'Camino Real' or 'Royal Drive'; hence the origin of the Viña Real name. The Viña Real wines are modern in structure, balanced and elegant, with a potential for very long ageing in bottle, this last being the main characteristic of the Rioja Alavesa province.

Name of Wine:	VIÑA REAL
Type of Wine:	Crianza
Region of Production:	Rioja
Year:	2012
Vintage Rating:	Very Good
Grape Varieties:	90% Tempranillo 10% Garnacha, Graciano and Mazuela
Bottle Type:	Burgundy
Case / Bottle Size:	C/6 and C/12 – 75 cl C/12 – 37.5cl, Magnum 1.5l
Alcoholic Volume:	13,20 % Vol.
Total Acidity:	5,5 grs/l
pH:	3.58
Volatile Acidity:	0.49 grs/l
SO2 Free / Total:	30/100 ppm



WINEMAKING

Wine made from grapes from the Rioja Alavesa area harvested and processed manually in Viña Real. The destemmed grapes were placed in stainless steel tanks where alcoholic fermentation takes place for 10-12 days with temperature control between 26-28 ° C. The wine after malolactic fermentation happens to French oak barrels where it remains and American 13 - 14 months. The wine is racked barrel while in every 5-6 months to encourage proper ripening and organoleptic evolution.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The 2012 harvest has been limited in the DOCa Rioja due to the drought that has characterized this vintage. The performance in the vineyard has been lower especially in rainfed areas and affected all varieties, especially the white grape, but this lack of rain has meant that the grapes arrive at the winery in excellent health getting very Mediterranean wines, aromatic and fruity In CVNE started on September 20 and ended on October 23, performing a slow and selective harvest.

TASTING NOTES

This wine shows shades of medium to deep shiny cherry colour on a purple background. To the nose, intense aromas of ripe fruits (blackberries, blackcurrants) stand out, complemented with subtle hints of oak. To the palate, it shows structured and round with a good integration of fruitiness and oakiness. The aftertaste is marked by very well balanced tannins as well as by persistent spicy, toasty and balsamic aromas. A long stay in bottle is the finishing touch to this Rioja Alavesa wine's character.