

# Viña Real

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	VIÑA REAL
<b>Tipo de Vino:</b>	Rosado
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2016
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Sin calificar
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Viura y 15% Tempranillo
<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña 75 cl.
<b>Cajas y botellas:</b>	C/ 6 de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13% Vol
<b>Acidez Total:</b>	5,75 g/l
<b>pH:</b>	3,35
<b>Acidez Volátil:</b>	0,28 g/l
<b>SO2L/T:</b>	24/80



## CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Tras la llegada a la bodega de uva de la variedad viura en perfecto estado y tras una maceración de apenas 4 horas con un 15% de tempranillo, obtenemos realizando un sangrado por gravedad, un mosto que fermentaremos durante 20-25 días a temperatura controlada inferior a 16°C. Con esto, conseguimos mantener los aromas primarios intactos. Después de esto, obtenemos un vino que quedará dispuesto para su salida al mercado.

## DATOS DE LA COSECHA

Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en CVNE, caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre. El año comenzó con un invierno cálido y seco, y un inicio de primavera lluviosa. Un mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retrasó el ciclo vegetativo, pero llegó septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva, resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

## NOTAS DE CATA

Elegante color rosa pálido con tonalidades agrisadas. Suaves e intensos aromas a frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque bien complementados con aromas florales que le confiere finura y frescura. Su paso por el paladar es alegre y elegante debido a su redondez y equilibrio. La retronasal es larga y afrutada siendo un vino perfecto para tomar en cualquier momento, con o sin acompañamiento. Para maridar, es apropiado para todo tipo de ensaladas, pastas y verduras. Temperatura de servicio 8-10°C.

# Viña Real

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	VIÑA REAL
<b>Tipo de Vino:</b>	Rosado
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2016
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Sin calificar
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Viura y 15% Tempranillo
<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña 75 cl.
<b>Cajas y botellas:</b>	C/ 6 de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13% Vol
<b>Acidez Total:</b>	5,75 g/l
<b>pH:</b>	3,35
<b>Acidez Volátil:</b>	0,28 g/l
<b>SO2L/T:</b>	24/80



## CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Tras la llegada a la bodega de uva de la variedad viura en perfecto estado y tras una maceración de apenas 4 horas con un 15% de tempranillo, obtenemos realizando un sangrado por gravedad, un mosto que fermentaremos durante 20-25 días a temperatura controlada inferior a 16°C. Con esto, conseguimos mantener los aromas primarios intactos.

Después de esto, obtenemos un vino que quedará dispuesto para su salida al mercado.

## DATOS DE LA COSECHA

Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en CVNE, caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre.

El año comenzó con un invierno cálido y seco, y un inicio de primavera lluviosa. Un mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retrasó el ciclo vegetativo, pero llegó septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva, resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

## NOTAS DE CATA

Elegante color rosa pálido con tonalidades agrisadas. Suaves e intensos aromas a frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque bien complementados con aromas florales que le confiere finura y frescura.

Su paso por el paladar es alegre y elegante debido a su redondez y equilibrio. La retronasal es larga y afrutada siendo un vino perfecto para tomar en cualquier momento, con o sin acompañamiento. Para maridar, es apropiado para todo tipo de ensaladas, pastas y verduras.

Temperatura de servicio 8-10°C.

**Name of Wine:** VIÑA REAL  
**Type of Wine:** Rosado  
**Region of Production:** Rioja  
**Year:** 2016  
**Vintage Rating:** TBD  
**Grape Varieties:** 85% Viura y  
15% Tempranillo

**Bottle Type:** Borgoña 75 cl.  
**Case / Bottle Size:** C/ 6 de 75cl

**Alcoholic Volume:** 13% Vol  
**Total Acidity:** 5,75 g/l  
**pH:** 3,35  
**Volatile Acidity:** 0,28 g/l  
**SO<sub>2</sub>L/T:** 24/80



### WINEMAKING

After the arrival to the winery of viura grape variety in perfect condition and after a maceration of barely 4 hours with 15% tempranillo, we obtain a bleeding by gravity, a must that will ferment for 20-25 days at a lower controlled temperature to 16°C. With this we keep the primary aromas intact. After this we obtain a wine that will be ready for its release to the market.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

We are facing a year of excellent quality in CVNE, characterized by the absence of rainfall from May to October.

The year began with a warm, dry winter and a rainy spring start. A month of August with temperatures above the average and without rain delayed the vegetative cycle but arrived September with some precipitation giving a respite to the plant and allowing a good maturation of the grape resulting a late harvest, of great quality and with an excellent state sanitary.

### TASTING NOTES

Elegant pale pink with gray tones. Soft and intense aromas of stone fruits such as peach and apricot well complemented with floral aromas that gives it fineness and freshness. Its passage through the palate is cheerful and elegant due to its roundness and balance. The aftertaste is long and fruity being a perfect wine to take at any time, with or without accompaniment. If we want to combine, it is suitable for all kinds of salads, pastas, and vegetables.

Ideal temperature 8-10°C.

# Viña Real

In 1920 the first Viña Real wines were launched, in which personality, character and elegance of Rioja Alavesa were clearly combined with the roundness and balance of a perfect aging.

<b>Name of Wine:</b>	VIÑA REAL
<b>Type of Wine:</b>	Rosado
<b>Region of Production:</b>	Rioja
<b>Year:</b>	2016
<b>Vintage Rating:</b>	TBD
<b>Grape Varieties:</b>	85% Viura y 15% Tempranillo

<b>Bottle Type:</b>	Borgoña 75 cl.
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/ 6 de 75cl

<b>Alcoholic Volume:</b>	13% Vol
<b>Total Acidity:</b>	5,75 g/l
<b>pH:</b>	3,35
<b>Volatile Acidity:</b>	0,28 g/l
<b>SO<sub>2</sub>L/T:</b>	24/80



## WINEMAKING

After the arrival to the winery of viura grape variety in perfect condition and after a maceration of barely 4 hours with 15% tempranillo, we obtain a bleeding by gravity, a must that will ferment for 20-25 days at a lower controlled temperature to 16°C. With this we keep the primary aromas intact. After this we obtain a wine that will be ready for its release to the market.

## VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

We are facing a year of excellent quality in CVNE, characterized by the absence of rainfall from May to October.

The year began with a warm, dry winter and a rainy spring start. A month of August with temperatures above the average and without rain delayed the vegetative cycle but arrived September with some precipitation giving a respite to the plant and allowing a good maturation of the grape resulting a late harvest, of great quality and with an excellent state sanitary.

## TASTING NOTES

Elegant pale pink with gray tones. Soft and intense aromas of stone fruits such as peach and apricot well complemented with floral aromas that gives it fineness and freshness. Its passage through the palate is cheerful and elegant due to its roundness and balance. The aftertaste is long and fruity being a perfect wine to take at any time, with or without accompaniment. If we want to combine, it is suitable for all kinds of salads, pastas, and vegetables.

Ideal temperature 8-10°C.