

Pagos de Viña Real

- 94 puntos Guía Peñín
- 94 puntos Guía Gourmets

Pagos de Viña Real nace con la vendimia 2001, dado el excepcional estado del viñedo. Así decidimos que este vino fuera el primero elaborado en nuestra nueva bodega Viña Real, situada en Rioja Alavesa.

Nombre del Vino:	PAGOS DE VIÑA REAL
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2015
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl Mágnum 1.5l
Grado alcohólico:	13,5% Vol.
Acidez Total:	5.67 g/
pH:	3.52
Acidez Volátil:	0.52 g/l
IPT:	70
IC:	14

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

La uva procede de nuestros Pagos en Rioja Alavesa, viñedos que se encuentran alrededor de la nueva bodega Viña Real. Tras una serie de labores esmeradas en la viña y una buena selección, obtuvimos unas uvas de excelente calidad, que nos permitió la elaboración de este gran vino. La variedad es 100% Tempranillo, vendimia manual en cajas y fermentación en depósitos de pequeña capacidad lo que nos permite un buen control de la fermentación.

Posteriormente este vino pasa a barricas nuevas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica y donde permanece 18 meses.

DATOS DE LA COSECHA

La añada 2015 mejora tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las dos cosechas anteriores. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable y tras 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 invierno con expectativas de una gran cosecha. 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, que permitieron la elaboración de vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Intenso color granate burdeos. Atractiva intensidad aromática con gran variedad de frutos negros y regaliz bien complementados con los aromas frescos procedentes de bosques atlánticos como el cedro, el clavo, la hoja de puro, café tostado, etc. Muestra una moderna elegancia que nos incita a degustarlo. En boca su entrada es fresca con un paso marcado por el tanino y con un final de acidez que nos deja una retronasal larga y compleja. Es un vino que no necesita maridaje, tomarlo solo nos producirá cierto deleite ya que en copa irá expresando poco a poco su gran variedad aromática. Si lo queremos acompañar, va perfecto con carnes y platos fuertes o incluso postres. Temperatura de servicio aconsejada 18°C.



Pagos de Viña Real

- 94 puntos Guía Peñín
- 94 puntos Guía Gourmets

Pagos de Viña Real nace con la vendimia 2001, dado el excepcional estado del viñedo. Así decidimos que este vino fuera el primero elaborado en nuestra nueva bodega Viña Real, situada en Rioja Alavesa.

Nombre del Vino:	PAGOS DE VIÑA REAL
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2015
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl Mágnam 1.5l
Grado alcohólico:	13,5% Vol.
Acidez Total:	5.67 g/
pH:	3.52
Acidez Volátil:	0.52 g/l
IPT:	70
IC:	14



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

La uva procede de nuestros Pagos en Rioja Alavesa, viñedos que se encuentran alrededor de la nueva bodega Viña Real. Tras una serie de labores esmeradas en la viña y una buena selección, obtuvimos unas uvas de excelente calidad, que nos permitió la elaboración de este gran vino. La variedad es 100% Tempranillo, vendimia manual en cajas y fermentación en depósitos de pequeña capacidad lo que nos permite un buen control de la fermentación.

Posteriormente este vino pasa a barricas nuevas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica y donde permanece 18 meses.

DATOS DE LA COSECHA

La añada 2015 mejora tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las dos cosechas anteriores. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable y tras 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 invierno con expectativas de una gran cosecha. 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, que permitieron la elaboración de vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Intenso color granate burdeos. Atractiva intensidad aromática con gran variedad de frutos negros y regaliz bien complementados con los aromas frescos procedentes de bosques atlánticos como el cedro, el clavo, la hoja de puro, café tostado, etc. Muestra una moderna elegancia que nos incita a degustarlo. En boca su entrada es fresca con un paso marcado por el tanino y con un final de acidez que nos deja una retronasal larga y compleja. Es un vino que no necesita maridaje, tomarlo solo nos producirá cierto deleite ya que en copa irá expresando poco a poco su gran variedad aromática. Si lo queremos acompañar, va perfecto con carnes y platos fuertes o incluso postres. Temperatura de servicio aconsejada 18°C.

Pagos de Viña Real

- 94 Peñín guide points
- 94 Gourmets guide points

This wine is produced from a rigorous selection of hand picked old vine Tempranillo grapes from our own selected plots in the Rioja Alavesa province. A double selection is carried out both in the vineyard and at the winery followed by an alcoholic fermentation in small wide oak vats and a malolactic fermentation and ageing in oak casks.

Name of Wine:	PAGOS DE VIÑA REAL
Type of Wine:	Red Wine
Region of Production:	Rioja
Year:	2015
Vintage Rating:	Ver Good
Grape Varieties:	100% Tempranillo
Bottle Type:	Burgundy
Case / Bottle Size:	Bottles 75 cl and 1.5l
Alcoholic Volume:	13,5% Vol.
Total Acidity:	5.67 g/l
pH:	3.52
Volatile Acidity:	0.52 g/l
PTI:	70
CI:	14

WINEMAKING

The grapes are entirely from our own vineyard plots around the new Viña Real Winery between Laguardia and Logroño. Grapes are specifically selected firstly in the vineyard, followed by a table selection in the winery to give us the high quality fruit for this special wine. The grapes are only Tempranillo, brought to the winery in small plastic boxes, and fermented in small oak vats, to give us optimum control over the fermentation. Malolactic fermentation is carried out in small, new french oak 225 litre casks, and it remains there 18 months more.

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.

TASTING NOTE

Intense burgundy garnet color. Attractive aromatic intensity with a great variety of black fruits and licorice well complemented with fresh aromas from Atlantic forests such as cedar, clove, cigars leaves, roasted coffee, etc. It shows a modern elegance which encourages us to taste it. In the mouth it is fresh with a step marked by the tannin with an end of acidity which leaves us a long and complex aftertaste. It does not need pairing, to take it alone will produce a certain delight since it gradually express its great aromatic variety in the glass. But it also goes perfect with meat and strong dishes or even desserts. Recommended service temperatura 18°C.



Pagos de Viña Real

- 94 Peñín guide points
- 94 Gourmets guide points

This wine is produced from a rigorous selection of hand picked old vine Tempranillo grapes from our own selected plots in the Rioja Alavesa province. A double selection is carried out both in the vineyard and at the winery followed by an alcoholic fermentation in small wide oak vats and a malolactic fermentation and ageing in oak casks.

Name of Wine: PAGOS DE VIÑA REAL
Type of Wine: Red Wine
Region of Production: Rioja
Year: 2015
Vintage Rating: Ver Good
Grape Varieties: 100% Tempranillo

Bottle Type: Burgundy
Case / Bottle Size: Bottles 75 cl and 1.5l

Alcoholic Volume: 13,5% Vol.
Total Acidity: 5.67 g/l
pH: 3.52
Volatile Acidity: 0.52 g/l
PTI: 70
CI: 14



WINEMAKING

The grapes are entirely from our own vineyard plots around the new Viña Real Winery between Laguardia and Logroño. Grapes are specifically selected firstly in the vineyard, followed by a table selection in the winery to give us the high quality fruit for this special wine. The grapes are only Tempranillo, brought to the winery in small plastic boxes, and fermented in small oak vats, to give us optimum control over the fermentation. Malolactic fermentation is carried out in small, new french oak 225 litre casks, and it remains there 18 months more.

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.

TASTING NOTE

Intense burgundy garnet color. Attractive aromatic intensity with a great variety of black fruits and licorice well complemented with fresh aromas from Atlantic forests such as cedar, clove, cigars leaves, roasted coffee, etc. It shows a modern elegance which encourages us to taste it. In the mouth it is fresh with a step marked by the tannin with an end of acidity which leaves us a long and complex aftertaste. It does not need pairing, to take it alone will produce a certain delight since it gradually express its great aromatic variety in the glass. But it also goes perfect with meat and strong dishes or even desserts. Recommended service temperatura 18°C.