

Viña Real

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.

Nombre del Vino:	VIÑA REAL RESERVA
Tipo de Vino	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2014
Calificación DOCa:	Buena
Variedades de uva:	90% Tempranillo 10% Garnacha, Mazuelo 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:	14 % Vol.
Acidez Total:	5.72 grs/l
pH:	3.53
Acidez Volátil:	0.59 grs/l
SO2/LT	28/88 ppm

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 donde permanece una media de 22 meses, con trasiegas cada 6 meses. Antes de embotellar el vino se clarifica para obtener una mayor, limpidez, sedosidad y brillo. En botella el vino adquiere la redondez necesaria en el que alcanzará su mayor plenitud previamente a salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada. Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad. El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

NOTAS DE CATA

Color rojo burdeos con tonalidades granates en el menisco. Elevada y persistente intensidad aromática, destacando los frutos del bosque en compota y mermelada. Aparece también el regaliz, muy característico de la variedad mayoritaria, todo bien ensamblado con los aromas procedentes de la crianza en bodega como torrefactos, especias y balsámicos. En boca presenta un paladar de vino bien estructurado, carnoso, con taninos vigorosos muy presentes y bien pulidos, lo que nos da un vino largo y con profundidad. Maridaje aconsejado: carnes rojas y pescados grasos. Temperatura de servicio 18°C.



Viña Real

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.

Nombre del Vino:	VIÑA REAL RESERVA
Tipo de Vino	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2014
Calificación DOCa:	Buena
Variedades de uva:	90% Tempranillo 10% Garnacha, Mazuelo 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:	14 % Vol.
Acidez Total:	5.72 grs/l
pH:	3.53
Acidez Volátil:	0.59 grs/l
SO2/LT	28/88 ppm



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 donde permanece una media de 22 meses, con trasiegas cada 6 meses. Antes de embotellar el vino se clarifica para obtener una mayor, limpidez, sedosidad y brillo. En botella el vino adquiere la redondez necesaria en el que alcanzará su mayor plenitud previamente a salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada. Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad. El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

NOTAS DE CATA

Color rojo burdeos con tonalidades granates en el menisco. Elevada y persistente intensidad aromática, destacando los frutos del bosque en compota y mermelada. Aparece también el regaliz, muy característico de la variedad mayoritaria, todo bien ensamblado con los aromas procedentes de la crianza en bodega como torrefactos, especias y balsámicos. En boca presenta un paladar de vino bien estructurado, carnoso, con taninos vigorosos muy presentes y bien pulidos, lo que nos da un vino largo y con profundidad. Maridaje aconsejado: carnes rojas y pescados grasos. Temperatura de servicio 18°C.

Viña Real

RESERVA 2014

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 RESERVA
Type of Wine: Red Wine
Region of Production: Rioja
Year: 2014
Vintage Rating: Good
Grape Varieties: 90% Tempranillo
10% Garnacha, Graciano and Mazuelo

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

Alcoholic Volume: 14 % Vol.
Total Acidity: 5.72 grs/l
pH: 3.53
Volatile Acidity: 0.59 grs/l
SO2 Free / Total: 28/88 ppm

WINEMAKING

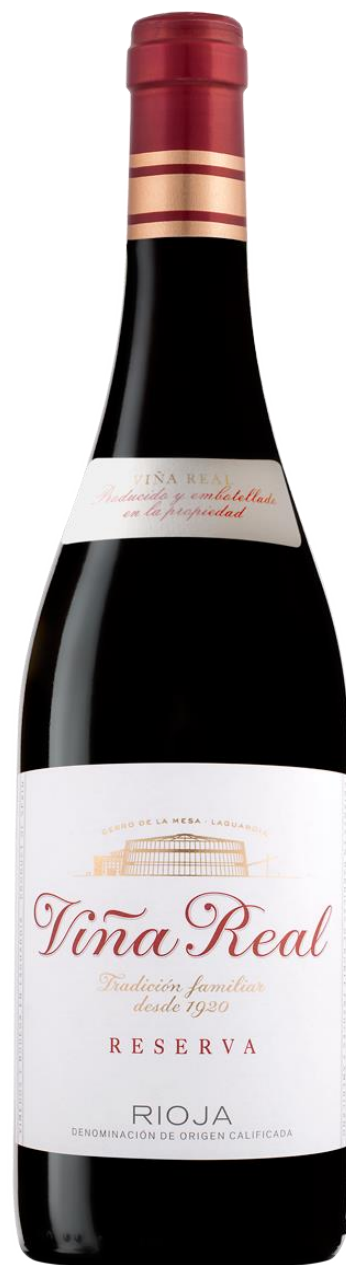
Wine made from high quality plots located in Rioja Alavesa and harvested manually. After a cold maceration, the alcoholic fermentation is carried out in stainless steel tanks at controlled temperature. It ages in new and second use barrels where it remains an average of 22 months, with racking every 6 months. Before bottling the wine is clarified for greater clarity, velvetness and gloss. In the bottle the wine acquires the necessary roundness in which it will reach its fullest pre-market.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The 2014 harvest amount exceeds the previous two vintages. During the year, the climatology was favorable resulting in a vegetative cycle that allows to expect a good vintage Both the summer months and the harvest time have been marked by more rain than expected. Again preventive treatments performed in our vineyards, such as thinning clusters and leafless have allowed us to obtain a high quality grapes. The optimum time to harvest began the 23rd September, when we started harvesting white grapes and continued with red grapes, until it was finished on 22nd October with good perspectives.

TASTING NOTES

Burgundy red color with garnet tones on the meniscus. High and persistent aromatic intensity, highlighting the forest fruits in jam. Also licorice, very typical from the variety, all well assembled with the roasted aromas coming from aging in barrels as spices and balsamic. In the mouth it presents itself as a structured wine, with body and vigorous tannins very present and well rounded, which gives us a long wine. Pairing recommended: red meat and fatty fish. Service temperature 18°C.



Viña Real

RESERVA 2014

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 RESERVA
Type of Wine: Red Wine
Region of Production: Rioja
Year: 2014
Vintage Rating: Good
Grape Varieties: 90% Tempranillo
10% Garnacha, Graciano and Mazuelo

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

Alcoholic Volume: 14 % Vol.
Total Acidity: 5.72 grs/l
pH: 3.53
Volatile Acidity: 0.59 grs/l
SO2 Free / Total: 28/88 ppm



WINEMAKING

Wine made from high quality plots located in Rioja Alavesa and harvested manually. 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 where it remains an average of 22 months, with racking every 6 months. Before bottling the wine is clarified for greater clarity, velvetness and gloss. In the bottle the wine acquires the necessary roundness in which it will reach its fullest pre-market.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The 2014 harvest amount exceeds the previous two vintages. During the year, the climatology was favorable resulting in a vegetative cycle that allows to expect a good vintage. Both the summer months and the harvest time have been marked by more rain than expected. Again preventive treatments performed in our vineyards, such as thinning clusters and leafless have allowed us to obtain a high quality grapes. The optimum time to harvest began the 23rd September, when we started harvesting white grapes and continued with red grapes, until it was finished on 22nd October with good perspectives.

TASTING NOTES

Burgundy red color with garnet tones on the meniscus. High and persistent aromatic intensity, highlighting the forest fruits in jam. Also licorice, very typical from the variety, all well assembled with the roasted aromas coming from aging in barrels as spices and balsamic. In the mouth it presents itself as a structured wine, with body and vigorous tannins very present and well rounded, which gives us a long wine. Pairing recommended: red meat and fatty fish. Service temperature 18°C.