

Viña Real Rosado 2017

- 90 puntos Wine Advocate

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:** Rosado
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** Garnacha, Tempranillo, Viura
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 12,5 %
- **Acidez Volátil:** 0,28
- **Acidez Total:** 5,59
- **SO2L/T:** 24/80
- **PH:** 3,31

Características Elaboración

La recogida de la uva se realiza en el momento ideal de maduración. Una vez que las variedades garnacha, tempranillo y viura entran en el depósito y tras de unas horas de maceración, realizamos un sangrado por gravedad sin prensado mecánico, para obtener un mosto que fermentaremos durante 20-25 días a temperatura controlada, siempre inferior a 16 grados. Con esto conseguimos mantener los aromas primarios intactos. Obtenemos un vino que tras un tiempo de reposo quedará dispuesto para su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

La vendimia 2017 en Rioja Alavesa vino marcada por los efectos de la helada de abril, así como de la sequía. Aunque fue una cosecha limitada en volumen, se pudieron elaborar gran diversidad de vinos. La excepcional calidad de las uvas aseguró que los resultados finales fueran muy prometedores.

La vendimia comenzó el 12 de septiembre y finalizó el 30 de septiembre, la más temprana de las recogidas en la bodega Viña Real desde sus comienzos en el 2001.

La Rioja reportó la vendimia más temprana de la historia reciente, así como una de las más escasas, pero de excelente calidad.

Notas de Cata

Suave color asalmonado pálido con tonalidades grises.

Elegantes y finos aromas florales mezclados con notas afrutadas que nos traen recuerdos primaverales. En boca es un vino de entrada suave y paso redondo y equilibrado con una retronasal fresca y afrutada. 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 Rosado 2017

- 90 points Wine Advocate

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



- **Type of wine:** Rose
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2017
- **DOCa vintage rating:** Very Good
- **CVNE vintage rating:** Excellent
- **Grape varieties:** Garnacha, Tempranillo, Viura
- **Type of bottle:** Burgundy
- **Bottle size:** 75cl.

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 12,5 %
- **Volatile Acidity:** 0,28
- **Total acidity:** 5,59
- **SO₂L/T:** 24/82
- **PH:** 3,31

Winemaking

The harvest takes place when the grapes are on the optimum ripening moment. Once the maceration in stainless steel tanks of garnacha, tempranillo and viura grapes takes place we bleed by gravity, avoiding mechanical presses, in order to obtain a must that will ferment for 20-25 days at controlled temperature always below 16°C. With this practice, we keep the primary aromas intact. After a time of rest, we obtain a wine ready for its release to the market.

Vintage / Harvest description

2017 harvest at Rioja Alavesa was highlighted with the strong frost during April as well as by droughts. Even though the harvest was small in volume we could elaborate a great diversity of quality wines. The exceptionality quality of the grapes reassured that the final results were very promising.

Harvest started on the 12th of September and finished on the 30th of September, the earliest since the foundation of Viña Real winery in 2001.

It has been the earliest harvest of the history of Rioja, as well as one of the most scarce but of excellent quality.

Tasting notes

Light salmon pink with gray tones.

Elegant and soft floral aromas with fruity traces reminding of spring days.

Its passage through the palate is rounded and well balanced with a fresh and fruity aftertaste. It is a perfect wine for any moment.

Perfect for sharing with salads, pasta or vegetables.

Recommend serving temperature 8-10°C