

# Viña Real

## Fermentado en barrica

### 2017

- 92 puntos James Suckling

*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: Blanco
- Zona de Producción: Rioja
- Cosecha: 2017
- Calificación DOCa Cosecha: Muy buena
- Calificación CVNE: Excelente
- Variedades de uva empleada: 100% Viura
- Tipo de botella: Bordelesa
- Formatos: 75cl.

#### Datos Analíticos

- Grado alcohólico: 13 %
- Acidez Volátil: 0,37
- Acidez Total: 5,34
- ASO2L/T: 27,2 / 100
- PH: 3,35

#### Características Elaboración

Selección manual en viña de uvas en su óptimo punto de madurez. En la bodega, las uvas se maceran en frío de 6 a 8 horas para lograr una mayor extracción aromática en el vino final. Las uvas se prensan a presiones suaves y el mosto pasa a barricas nuevas de roble americano donde fermentan entre 15 y 20 días a una temperatura de 16 a 20°C. Acabada la fermentación el vino permanece con sus lías finas, que con un batonnage periódico se ponen en suspensión. El vino es catado semanalmente para controlar su evolución aromática y determinar el momento óptimo de trasiego y posterior embotellado.

#### 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 retraso 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

Bonito color amarillo pálido con notas verdosas en el menisco. Interesante complejidad aromática donde destacan las frutas como la pera, la manzana, la grosella blanca, todo bien complementado con los aromas procedentes de su estancia en barrica, como son las especias dulces y las notas balsámicas. En boca es un vino de entrada suave y paso marcado por un tanino amable. El maridaje ideal para quesos, carnes blancas y pescados tanto en salsa como a la plancha.

Temperatura de servicio 8-10°C.

# Viña Real Barrel Fermented 2017

- 92 puntos James Suckling

*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:** White
- **Region of Production:** Rioja
- **Year:** 2017
- **DOCa Vintage rating:** Very good
- **CVNE vintage rating:** Excellent
- **Grape varieties:** 100% Viura
- **Type of bottle:** Burgundy
- **Bottle size:** 75cl.

## Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13 %
- **Volatile Acidity:** 0,37
- **Total Acidity:** 5,34
- **ASO2L/T:** 27,2 / 100
- **PH:** 3,35

## Winemaking

A manual selection of grapes at their optimum point of ripeness. Once in the winery, the grapes were cold macerated for 6 – 8 hours to create more structure and flavour to the finished wine. The grapes are then lightly pressed and the juice transferred to new american oak casks for fermentation for between 15 and 20 days at cellar temperature, between 16 and 20°C. The young wine remains on its lees which are periodically stirred through the wine so that they hang in suspension. The wine is regularly tasted to assess its flavour evolution, until we decide on the optimum moment to rack it and bottle it.

## Vintage / Harvest Description

2017 vintage has turned out to be the most complicated harvest of the latest years being due to the weather conditions. It has been very early, scarce and impecable quality. The year started with higher temperatures than usual which led to an advance in the vegetative cycle but it was decisive for a frost suffered at the end of april greatly affected the production already reduced by drought. Some storms were a pure relief which contributed to complete the vegetative balance and to improve the production expectations. As always, field work and selective collection have contributed to this exceptional campaign.

## Tasting notes

Nice pale yellow color with greenish notes on the meniscus. Interesting aromatic complexity which highlights fruits such as pear, apple, white currant, all well complemented by the aromas from its aging in barrels, like sweet spices and balsamic notes. To the palate it is a soft entry wine and marked by a kind tannin. The ideal pairing for cheeses, white meat and fish both in sauce or grilled. Service temperature 8-10°C.

