

Viña Real Rosado 2019

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: 2019
- Calificación DOCa Cosecha: Excelente
- Variedades de uva empleada: Garnacha, tempranillo, viura
- Tipo de botella: Borgoña
- Formatos: 75cl.

Datos Analíticos

- Grado alcohólico: 12,5 %
- Acidez Volátil: 0,30
- Acidez Total: 4,6
- SO₂ Libre/Total : 24/88
- pH: 3,3
- Apto para veganos

Características de 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 los depósitos de acero inoxidable y después 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 en Viña Real comienza el 23 de septiembre y finaliza el 12 de octubre.

El estado vegetativo del viñedo ha sido muy bueno a nivel de sanidad tanto en Rioja Alta como Rioja Alavesa.

Se produjo una disminución de la tasa de cuajado debido a oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones y como consecuencia, se obtienen racimos pequeños y sueltos, menos compactos, lo que aumentó la calidad considerablemente.

La fenología del viñedo vino con retraso con respecto al año pasado, pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia.

La recogida de la uva transcurre tranquila y escalonadamente pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega.

Notas de Cata

Atractivo color rosa palo con reflejos asalmonados.

Elegante complejidad aromática con recuerdos a fruta de hueso como el melocotón y albaricoque, entrelazadas con notas florales y fondos de fruta roja.

Golosa entrada en boca y paso elegante. Retronasal larga y afrutada. Es un vino delicado que puede tomarse en cualquier momento con o sin acompañamiento.

Podemos maridarlos con todo tipo de pescados, ensaladas y pasta fina.

Temperatura de servicio 8-10°C.

Viña Real Rosado 2019

The first Viña Real wines were launched in 1920. They were produced from grapes grown around Elciego in the heart of the Rioja Alavesa province and in which the personality, character and elegance of this region blend seamlessly with the balance achieved through perfect ageing.



- **Type of wine:** Rose
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2019
- **DOCa vintage rating:** Excellent
- **Grape varieties:** Garnacha, Tempranillo and Viura
- **Type of bottle:** Burgundy
- **Bottle size:** 75cl.

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 12.5%
- **Total acidity:** 4.6
- **pH:** 3.3
- **Volatile acidity:** 0.30
- **SO₂ Free/Total:** 24/88
- **Suitable for vegans**

Winemaking

Harvest took place when the Garnacha, Tempranillo and Viura grapes were at a point of perfect ripeness. They were transferred into stainless steel vats and, following several hours of skin contact, the vats were drained, without pressing the grapes, to release the must. This was then fermented at controlled temperature, always lower than 16°C, for 20-25 days. In this way the primary aromas of the grapes were retained. The resulting wine was bottled and allowed to rest for a short time before its release to market.

Vintage / Harvest description

The harvest began at Viña Real on the 23rd September and ended on the 12th October.

The growing season was a healthy one in both Rioja Alta and Rioja Alavesa.

There was a slight reduction in fruit set due to variations in temperature and some rain, and, consequently, smaller bunches of loosely packed grapes developed, which considerably increased their final quality. Subsequent grape ripening was slightly later than the previous year but low yields lead to early ripening, so leading to similar harvest dates. Harvest took place calmly and gradually, permitting a high level of selection in both vineyard and winery.

Tasting notes

Attractive pale rose in colour with glints of salmon.

The nose shows an elegant aromatic complexity, with notes of stone fruits such as peach and apricot, combined with floral hints and with depth from red fruits.

The palate is appetising and elegant, with a long, fruit driven finish. This is a delicate wine which can be enjoyed at any time, with or without food.

Food matching suggestions include all types of fish, salads and pasta. Recommended serving temperature 8-10°C.