

VIÑA REAL

CRIANZA 2021

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.

Viña Real

Tipo de vino: Tinto
Zona de producción: Rioja Alavesa
Cosecha: 2021
Calificación DOCa cosecha:
Muy buena
Calificación Viña Real: Excelente

Variedades de uva empleada:
90% tempranillo, 10% garnacha, mazuelo y graciano
Tipo de botella: Borgoña
Formato: 75cl., 1,5 l.; 37,5cl., 18,75cl.
Crianza: 13-14 meses en barricas de roble americano y francés

Grado alcohólico: 14%
pH: 3,6
SO₂ Libre/Total: 32/88
Índice Polifenoles Totales: 62
Acidez total: 5,3
Acidez volátil: 0,52
Apto para veganos



Características del viñedo

Viña Real se elabora con uvas de Rioja Alavesa formada por pequeños pueblos donde sus gentes se dedican casi en exclusividad al cultivo de la vid, siendo una cultura muy arraigada y transmitida a lo largo de generaciones. Las uvas que componen Viña Real crianza proceden de viñedo propio (Laguardía) y viñedo de proveedores de la zona alavesa que durante años nos han suministrado sus cosechas. Son parcelas pequeñas con diversidad de suelos y orientaciones, viñedos en baja montaña con altitudes de 650 m y parcelas en ladera a 400m, poda en vaso para las viñas más viejas y en viñedo más joven también encontramos espaldera con poda cordón royat. La vendimia se realiza manualmente.

Características elaboración

La uva despalillada se deposita en depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación alcohólica durante 10-11 días con control de temperatura entre 26°C-28°C. El vino, tras la fermentación maloláctica, pasa a barricas usadas de roble francés y americano donde permanece entre 13-14 meses. El vino se trasiega durante su estancia en barrica cada 5-6 meses para favorecer su maduración y correcta evolución organoléptica.

Datos de la cosecha

La vendimia comenzó el 21 de septiembre con blanco y tintas de las zonas bajas de Rioja Alavesa (Laserna, Oyón) y acabó el 16 de octubre con las zonas más altas (El villar de Álava – Labastida), una semana más tarde que en 2020. La climatología en Rioja durante el ciclo vegetativo 2021 ha sido irregular. El verano comenzó muy seco pero las lluvias de septiembre fueron decisivas para una evolución muy positiva. En las zonas altas y aireadas, así como en los viñedos de baja y media producción, la uva ha ido mejorando notablemente con la ayuda de estas lluvias. Una climatología perfecta durante el mes de octubre con días de luz y sol seguidos de noches muy frías propició una maduración lenta. Uvas sanas, muy equilibradas y en general con buena acidez nos ha permitido la elaboración de este crianza.

Notas de cata

Atractivo color granate con notas púrpuras en el menisco.
Elevada intensidad aromática destacando los frutos del bosque como las moras y arándanos silvestres, entremezclados con el regaliz negro y los aromas a vainilla y nuez moscada procedentes de la crianza en barrica.
Su entrada en boca es suave y su paso está marcado por un equilibrio entre un tanino maduro y la frescura final típica de este vino.
Final largo y persistente con recuerdos a frutas rojas y especias dulces.
Temperatura de servicio entre 15°C y 18 °C.