VIÑA REAL ROSADO 2024

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 Alavesa
Cosecha: 2024
Calificación DOCa cosecha: Buena

Variedades de uva empleada: 30% viura, 50% tempranillo, 20% garnacha
Tipo de botella: Borgoña
Formato: 75cl.
Fecha de embotellado: Febrero 2025

Grado alcohólico: 13%
pH: 3,31
SO_2 Libre/Total: 24/64
Acidez total: 5,7
Acidez volátil: 0,32
Apto para veganos

Características del viñedo

Viñedos entre los 8 y los 15 años plantados en vaso y espaldera en Rioja Alavesa, fundamentalmente Elciego y Laguardia. Suelos frescos, arcillosos, situados en diversas orientaciones. Las variedades de uva utilizadas en la elaboración de este vino son tempranillo, viura y garnacha.

La vendimia se realiza en el momento ideal de maduración con el objetivo de obtener un vino con un grado alcohólico moderado, buena expresión frutal y una acidez equilibrada.

Características de elaboración

Una vez que las variedades tempranillo, viura y garnacha entran en el depósito de acero inoxidable y después de unas horas de maceración, realizamos un sangrado por gravedad. Obtenemos así un mosto que fermenta lentamente, durante 20-25 días, a temperatura controlada de alrededor de 16ºC, con el fin de mantener los aromas primarios propios de cada variedad.

Terminada la fermentación alcohólica el vino se clarifica, se filtra y se procede a su embotellado.

Datos de la cosecha

La vendimia 2024 en Rioja Alavesa se ha presentado como una añada singular, marcada por factores como las sequías de los últimos años y las heladas primaverales que redujeron considerablemente los rendimientos del viñedo.

A pesar de estos desafíos, la climatología del verano, sin temperaturas muy extremas, y cuyo final vino marcado por tiempo «frío», ayudó a una evolución positiva de la madurez fenólica de la uva, asegurando una vendimia de alta calidad, aunque con una producción limitada.

En Viña Real, la vendimia comenzó el 18 de septiembre con la variedad tempranillo en Laserna y terminó el 5 de octubre con la de uvas del Villar de Álava.

Notas de cata

De un atractivo color rosa pálido, este vino despliega elegantes y delicados aromas florales que se entrelazan con sutiles notas afrutadas, evocando la frescura de la primavera.
En boca destaca por su entrada suave, un paso redondo y perfectamente equilibrado, acompañado de una retronasal fresca y frutal que invita a seguir disfrutándolo.
Es un vino versátil, ideal para cualquier momento, ya sea solo o acompañado.
Perfecto para maridar con ensaladas frescas, platos de pasta ligera o una variedad de verduras.
Temperatura de servicio 8-10ºC.