

VIÑA REAL ROSADO 2025

Expresivo y refrescante, con la fruta roja en primer plano y una textura amable que invita a seguir bebiendo.

Viña Real

Tipo de vino: Rosado
Zona de producción: Rioja Alavesa
Cosecha: 2025

Variedades de uva empleadas:
70% tempranillo, 30% garnacha
Tipo de botella: Borgoña
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 13%
pH: 3,29
SO₂ Libre/Total: 20/60
Acidez total: 5,9
Acidez volátil: 0,26
Apto para veganos



Características del viñedo

Viñedos de tempranillo y garnacha tinta 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. 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 dos variedades entran en el depósito de acero inoxidable y tras unas horas de maceración, realizamos un sangrado por gravedad. Obtenemos así un mosto que fermenta lentamente, durante unos 20-25 días, a temperatura controlada de alrededor de 16°C, con el fin de mantener los aromas primarios propios de cada variedad.

Terminada la fermentación alcohólica, el vino se clarifica, se filtra y se embotella.

Datos de la cosecha

La cosecha 2025 en la zona de Rioja Alavesa se definió por una viticultura de gran resistencia técnica, marcada por una primavera húmeda que exigió un control exhaustivo del mildiu mediante deshojes precisos, seguida de un verano seco que limitó el tamaño de la baya. Esta combinación, sumada a una maduración lenta y una vendimia selectiva en zonas clave como Laguardia y Labastida, resultó en una producción escasa, pero de sanidad excepcional, y un equilibrio de acidez óptimo que garantiza la finura y elegancia características de la bodega.

La vendimia en Viña Real comenzó el 10 de septiembre y concluyó el 7 de octubre.

Notas de cata

Viña Real Rosado seduce a primera vista por su delicado y luminoso color rosa palo. En nariz se muestra fino y expresivo, con una elegante combinación de aromas de fruta roja fresca y ácida —grosella y frambuesa— que se funden con delicados matices florales de pétalo de rosa. En boca es vibrante y armonioso, con una acidez cítrica perfectamente integrada que aporta frescura y dinamismo, y un final largo y sedoso que invita a seguir disfrutándolo.

Un rosado refinado y gastronómico, ideal para acompañar un tataki de atún, un arroz de verduras a la brasa o una ensalada de pasta con queso de cabra y frutos secos.

Temperatura de servicio 8-10°C