

# Viña Real

## FICHA DE CATA

VINO: -----	VIÑA REAL ORO
CATEGORIA: -----	GRAN RESERVA
COSECHA:-----	1996
TIPO BOTELLA/ CAPACIDAD:-----	BORGOÑA de fondo hundido 75 cl
Fecha de salida al mercado-----	Diciembre 2003
ZONA DE PRODUCCION: -----	Rioja Alavesa
Variedades de uva empleadas:-----	Tempranillo 95%, Graciano 5%

### DATOS TECNICOS:

GRADO ALCOHOLICO:-----	13.5%
ACIDEZ TOTAL: -----	5.3(en gr./l de tartárico)
pH: -----	3.62
Acidez Volatil -----	0.65 (en gr./l de Acético)
SO <sub>2</sub> L/T-----	28 / 62 (en ppm de Sulfuroso)

**CARACTERISTICAS ELABORACION:** Vino elaborado a partir de uvas de gran calidad de los mejores pagos de Rioja-Alavesa. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, realizándose sucesivos remontados y “delestages” con el fin de conseguir una buena extracción de color. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés y americano, y mediante trasiegos manuales se estabiliza y limpia el vino de forma natural. Pasada la crianza en barrica, el vino se clarifica con claras de huevo que confieren al vino la sedosidad y brillo final. Una vez en botella, el vino va alcanzando la elegancia y suavidad que le caracteriza.

**DATOS DE LA COSECHA** Precipitación anual de 523 mm y ciclo vegetativo de 199 días. Otoño-Invierno con lluvias suficientes y bien distribuidas dando paso a una primavera con alguna helada. Las temperaturas altas se inician a partir de la segunda quincena de Mayo, con tormentas en Julio. Inicio seco de Septiembre, temperaturas suaves durante una vendimia con uvas de gran calidad principalmente en la zona de Rioja –Alavesa.

**NOTAS DE CATA:** Color rojo-rubí con matices de cereza picota. Muy elegante en nariz resaltándose notas especiadas y de maderas finas, se aprecia un toque de fruta madura. Un vino muy amplio en boca con una gran estructura, notándose un tanino noble muy bien redondeado. Se trata de un gran vino, complejo, largo en boca y con un gran potencial de envejecimiento en botella.



## TASTING NOTES

WINE: _____	Viña Real
CLASSIFICATION: _____	Gran Reserva
VINTAGE: _____	1996
BOTTLE TYPE/CAPACITY: _____	Burgundy Deep Punt 75cl
MAIN PRODUCCION AREA: _____	Rioja Alavesa
GRAPE BLEND: _____	95% Tempranillo 5% Mazuela

### TECHNICAL INFORMATION:

ALCOHOL: _____	13.5%
TOTAL ACIDITY: _____	5.3 g/l
pH: _____	3.62
VOLATILITY ACIDITY: _____	0.65 g/l
SO <sub>2</sub> Free/Total _____	28/62 mg/l

WINEMAKING: Made from a meticulous selection of our best grapes in the Rioja Alavesa subzone. Fermentation was carried out at controlled temperatures in stainless steel vats, with regular pumping over and cap submersions to extract optimum colour. Malolactic fermentation followed, in a mixture of american and french oak casks, and the wine was then matured, with regular rackings to fine and stabilize the wine naturally. Once cask ageing was complete, the wine was lightly fined using egg whites to give the wine its finished silky texture and shine. Once in bottle the wine has continued to evolve in elegance and finesse which are typical of this style.

THE VINTAGE/HARVEST: Classified as VERY GOOD. with annual rainfall of 523 mm and a vegetative cycle of 199 days. Autumn and Winter had sufficient well distributed rain and were followed by a difficult Spring with some hailstorms affecting to the Torremontalbo area. The high temperatures started from the second half of May, and there were storms in July and hail in Sajazarra. There was a dry start to September with some rain in the middle, but with good temperatures for the harvest, giving grapes of great quality mainly in Rioja Alavesa and in the Haro area.

TASTING NOTE: Bright ruby, cherry red with good colour structure. Extremely elegant on the nose, balancing mature, fine fruit with the toasty, spicy notes from the wood. On the palate it is rich, structured and complex, with fine rounded tannins balancing the ripe fruit. This is a fine wine, complex and long in the palate and finish, showing great ageing potential.