

Viña Real

GRAN RESERVA 1999

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.

Nombre del Vino:	VIÑA REAL
Tipo de Vino:	Tinto Gran Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	1999
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	95% Tempranillo 5% Graciano
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Cajas de 6y 12 botellas de 75cl Botellón de 1,5l
Grado alcohólico:	13 % Vol.
Acidez Total:	3.8 grsl
pH:	3.5
Acidez Volátil:	0.68 grsl
SO2L/T	30/100 ppm



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de uvas de gran calidad vendimiadas a mano en 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 bodega, 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

Calificada como Buena, tuvimos un otoño e invierno con temperaturas suaves, la primavera fue de temperaturas irregulares y lluvias dentro de la media. La precipitación total de la campaña ha sido de 400mm/m2 y las horas de sol fueron 1.695, algo superior a la media, lo que permitió una adecuada maduración y un buen estado sanitario de la uva.

NOTAS DE CATA

Color rojo-rubí con matices de cereza picota y capa alta de color. Muy elegante e intenso en nariz sobresaliendo notas especiadas, aromas a cacao, vainilla y a maderas finas, apreciándose en el fondo un toque agradable de fruta madura. Un vino muy amplio en boca con una gran estructura y potencia, notándose un tanino noble muy bien redondeado. Se trata de un gran vino, complejo, largo en boca. Es un vino que evolucionará muy positivamente en botella, teniendo una larga vida por delante.

Viña Real

GRAN RESERVA 1999

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.

Nombre del Vino:	VIÑA REAL
Tipo de Vino:	Tinto Gran Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	1999
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	95% Tempranillo 5% Graciano
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl Botellón de 1,5l
Grado alcohólico:	13 % Vol.
Acidez Total:	3.8 grsl
pH:	3.5
Acidez Volátil:	0.68 grsl
SO2L/T	30/100 ppm



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de uvas de gran calidad vendimiadas a mano en 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 bodega, 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

Calificada como Buena, tuvimos un otoño e invierno con temperaturas suaves, la primavera fue de temperaturas irregulares y lluvias dentro de la media. La precipitación total de la campaña ha sido de 400mm/m² y las horas de sol fueron 1.695, algo superior a la media, lo que permitió una adecuada maduración y un buen estado sanitario de la uva.

NOTAS DE CATA

Color rojo-rubí con matices de cereza picota y capa alta de color. Muy elegante e intenso en nariz sobresaliendo notas especiadas, aromas a cacao, vainilla y a maderas finas, apreciándose en el fondo un toque agradable de fruta madura. Un vino muy amplio en boca con una gran estructura y potencia, notándose un tanino noble muy bien redondeado. Se trata de un gran vino, complejo, largo en boca. Es un vino que evolucionará muy positivamente en botella, teniendo una larga vida por delante.

Viña Real

GRAN RESERVA 1999

In 1920 the first Viña Real wines were launched. These wines were produced from grapes grown around Elciego, in the heart of the Rioja Alavesa province. These vineyards, to this day are still controlled by Viña Real and continue to border the 'Camino Real' or 'Royal Drive'; hence the origin of the Viña Real name. The Viña Real wines are modern in structure, balanced and elegant, with a potential for very long ageing in bottle, this last being the main characteristic of the Rioja Alavesa province.

Name of Wine:	VIÑA REAL
Type of Wine:	Red Gran Reserva
Region of Production:	Rioja Alavesa
Year:	1999
Vintage Rating:	Good
Grape Varieties:	95% Tempranillo 5% Graciano
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	Case of 6 bottles of 75 cl

Alcohol Volume:	13 % Vol.
Total Acidity:	3.8 g/l
pH:	3.50
Volatile Acidity:	0.68 g/l
SO2 Free / Total:	30/100 mg/l

WINEMAKING

Made with high quality grapes harvested by hand from our better plots in Rioja Alavesa. The fermentation takes place in stainless steel vats at controlled temperatures with a frequent dropping of the juice over the skins in order to maximise extraction. Malolactic Fermentation is carried out in French and American oak barrels, and then, the wine is manually racked to stabilise and get rid of deposits. After the cask ageing, the wine is clarified with white of egg to achieve the silkiness and shiny final colour. Once in bottle, the wine starts attaining its typical elegance.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Autumn and winter were mild, and spring was rather erratic in temperature although rainfall was close to average, with 400 mm/m2. Sunlight time was 1695, slightly over the average, which allowed for a good ripening and health state of the grapes.

TASTING NOTE

Of a ruby red colour, with shades of cherry and deep intensity. Very elegant and deep to the nose, with some outstanding hints of spices, cocoa, vanilla and cedar wood, at the centre of which there is a clear aroma of mature fruit. A powerful and structured wine to the palate, with a well rounded tannin, a high degree of complexity and a long aftertaste. This wine will still evolve very well in bottle for many years.



Viña Real

GRAN RESERVA 1999

In 1920 the first Viña Real wines were launched. These wines were produced from grapes grown around Elciego, in the heart of the Rioja Alavesa province. These vineyards, to this day are still controlled by Viña Real and continue to border the 'Camino Real' or 'Royal Drive'; hence the origin of the Viña Real name. The Viña Real wines are modern in structure, balanced and elegant, with a potential for very long ageing in bottle, this last being the main characteristic of the Rioja Alavesa province.

Name of Wine:	VIÑA REAL
Type of Wine:	Red Gran Reserva
Region of Production:	Rioja Alavesa
Year:	1999
Vintage Rating:	Good
Grape Varieties:	95% Tempranillo 5% Graciano
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	Case of 6 bottles of 75 cl
Alcohol Volume:	13 % Vol.
Total Acidity:	3.8 g/l
pH:	3.50
Volatile Acidity:	0.68 g/l
SO2 Free / Total:	30/100 mg/l



WINEMAKING

Made with high quality grapes harvested by hand from our better plots in Rioja Alavesa. The fermentation takes place in stainless steel vats at controlled temperatures with a frequent dropping of the juice over the skins in order to maximise extraction. Malolactic Fermentation is carried out in French and American oak barrels, and then, the wine is manually racked to stabilise and get rid of deposits. After the cask ageing, the wine is clarified with white of egg to achieve the silkiness and shiny final colour. Once in bottle, the wine starts attaining its typical elegance.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Autumn and winter were mild, and spring was rather erratic in temperature although rainfall was close to average, with 400 mm/m2. Sunlight time was 1695, slightly over the average, which allowed for a good ripening and health state of the grapes.

TASTING NOTE

Of a ruby red colour, with shades of cherry and deep intensity. Very elegant and deep to the nose, with some outstanding hints of spices, cocoa, vanilla and cedar wood, at the centre of which there is a clear aroma of mature fruit. A powerful and structured wine to the palate, with a well rounded tannin, a high degree of complexity and a long aftertaste. This wine will still evolve very well in bottle for many years.