

Viña Real

FICHA DE CATA

Nombre del Vino : Pagos de Viña Real
Tipo de Vino : Tinto
Zona de Producción : Rioja Alavesa
Cosecha : 2001
Calificación por DOCA : Excelente
Variedades de Uva empleada : 100% Tempranillo

Tipo de Botella : Borgoña
Cajas y Botellas : C/6 Bllas. De 75 Cl.
Botellón 1.5 L.

Grado Alcohólico : 13,5%
Acidez Total : 6.05 (en gr TH2/1)
pH : 3.51
Acidez Volátil : 0.63
SO2L/T : 27 mgr/l

Características de Elaboración : La uva procede de nuestros Pagos en Rioja Alavesa, viñedos que se encuentran alrededor de la nueva bodega Viña Real . Tras una serie de labores esmeradas en la viña y una buena selección, obtuvimos unas uvas de excelente calidad, que nos permitió la elaboración de este gran vino. La variedad es 100% tempranillo, vendimia manual en cajas y fermentación en *tinajas de roble* de pequeña capacidad lo que nos permite un buen control de la vinificación. Una maloláctica en barrica nueva, de roble francés, terminan de configurar la personalidad de “ Pagos de Viña Real”

Datos de la Cosecha : Condiciones climatológicas excelentes que han permitido un buen desarrollo de nuestro viñedo y una óptima maduración de la uva tanto en concentración de azúcares como en la síntesis de polifenoles totales.

Notas de Cata : Cereza picota, vivo, con ligeros matices violáceos de juventud. De gran intensidad aromática, destacan frutos negros maduros y recuerdos a frutas del bosque, tonos tostados y balsámicos de gran elegancia procedentes de su crianza en barrica . Amplio y potente en boca, con un tanino amable pero que le augura una larga vida, es un vino complejo, con un paso de boca muy amplio y equilibrado.

Viña Real

TASTING NOTES

WINE: _____	Pagos de Viña Real
CLASSIFICATION: _____	Red
VINTAGE: _____	2001
BOTTLE TYPE/CAPACITY: _____	Burgundy 75cl and 150 cl
MAIN PRODUCCION AREA: _____	Entirely Rioja Alavesa
GRAPE BLEND: _____	100% Tempranillo

TECHNICAL INFORMATION:

ALCOHOL: _____	13.5%
TOTAL ACIDITY: _____	6.05 g/l
pH: _____	3.51
VOLATILITY ACIDITY: _____	0.63 mg/l
SO ₂ Free/Total _____	27mg free

WINEMAKING: The grapes are entirely from our own vineyard plots around the new Viña Real Winery between Laguardia and Logroño. Grapes are specifically selected firstly in the vineyard, followed by a table selection in the winery to give us the high quality fruit for this special wine.

The grapes are only Tempranillo, brought to the winery in small plastic boxes, and fermented in small oak vats, to give us optimum control over the fermentation.

Malolactic is carried out in small, new french oak 225 litre casks, to give Pagos de Viña Real its specific personality.

THE VINTAGE/HARVEST: The harvest was classified as EXCELLENT. The weather throughout the year was as near as possible to perfect for optimum sugar as well as polyphenolic ripeness.

TASTING NOTE: Bright, lively cherry red, with subtle hints of youthful violet. Wonderful aromatic intensity, dominated by ripe, dark fruit, sloes and brambles with some woodland berries. There is also a light toasty note with some elegant balsamic undertones from the barrel maturation. It is full and powerful in the palate, with ripe, fine tannins, which will hold the wine in balance for many years. It is complex and full, balanced and elegant, a supreme expression of Tempranillo and Rioja Alavesa.