

Viña Real

GRAN RESERVA 2001

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:	2001
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Varietades de Uva empleada:	95% Tempranillo 5% Graciano
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl Botellón de 1,5l
Grado alcohólico:	13,50 % Vol.
Acidez Total:	3.7 grsl
pH:	3.5
Acidez Volátil:	0.68 grsl
SO2L/T	28/90 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 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

.Invierno suave y primavera precoz por lo que el ciclo vegetativo venía ligeramente adelantado. En los primeros días de Septiembre bajaron las temperaturas y se ralentizó la maduración. Hacia el 10 de Octubre llegó una inesperada vuelta del verano y las altas temperaturas propiciaron un buen desarrollo de nuestros viñedos en ausencia de plagas y enfermedades y una óptima maduración de la uva tanto en concentración de azúcares como en la síntesis de polifenoles totales.

- Precipitación total 474 litros durante la campaña agrícola.

- Horas de sol: 1.875

NOTAS DE CATA

Color rojo-rubí vivo y brillante con ligeros ribetes granate y capa alta de color. Muy intenso y complejo en nariz sobresaliendo notas de su estancia en barrica, cafés, especias, cuero, torrefactos bien ensambladas con aromas a frutas confitadas y frutos secos. La entrada en boca es muy suave, untuosa, evolucionando hacia un final intenso, estructurado y de larga persistencia. En todo momento se aprecia un buen tanino dulce, domado y perfectamente integrado en el conjunto final del vino. Evolucionará muy positivamente en botella, presentado un gran potencial de guarda.



Viña Real

GRAN RESERVA 2001

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:	2001
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	95% Tempranillo 5% Graciano
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl Botellón de 1,5l
Grado alcohólico:	13,50 % Vol.
Acidez Total:	3.7 grsl
pH:	3.5
Acidez Volátil:	0.68 grsl
SO2L/T	28/90 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 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

.Invierno suave y primavera precoz por lo que el ciclo vegetativo venía ligeramente adelantado. En los primeros días de Septiembre bajaron las temperaturas y se ralentizó la maduración. Hacia el 10 de Octubre llegó una inesperada vuelta del verano y las altas temperaturas propiciaron un buen desarrollo de nuestros viñedos en ausencia de plagas y enfermedades y una óptima maduración de la uva tanto en concentración de azúcares como en la síntesis de polifenoles totales.

- Precipitación total 474 litros durante la campaña agrícola.
- Horas de sol: 1.875

NOTAS DE CATA

Color rojo-rubí vivo y brillante con ligeros ribetes granate y capa alta de color. Muy intenso y complejo en nariz sobresaliendo notas de su estancia en barrica, cafés, especias, cuero, torrefactos bien ensambladas con aromas a frutas confitadas y frutos secos. La entrada en boca es muy suave, untuosa, evolucionando hacia un final intenso, estructurado y de larga persistencia. En todo momento se aprecia un buen tanino dulce, domado y perfectamente integrado en el conjunto final del vino. Evolucionará muy positivamente en botella, presentado un gran potencial de guarda.

Viña Real

GRAN RESERVA 2001

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:	2001
Vintage Rating:	Excellent
Grape Varieties:	95% Tempranillo 5% Graciano
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	Case of 6 bottles of 75 cl
Alcohol Volume:	13,50 % Vol.
Total Acidity:	3.70 g/l
pH:	3.50
Volatile Acidity:	0.68 g/l
SO2 Free / Total:	28/90 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

After a rainy and mild winter and an unusually dry and warm spring, climatic conditions during summertime could be considered as normal for the season. In general, the evolution of the vineyards was satisfactory, even showing a certain advance over previous years. Green harvest was necessary during summer in order to limit the yields. In our vineyards, the harvest took place from early October until early November. In average, the pulp-skin ratio and the total production were lower than usual and the sanitary state and ripening of the grapes were excellent and homogeneous.

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 2001

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:	2001
Vintage Rating:	Excellent
Grape Varieties:	95% Tempranillo 5% Graciano
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	Case of 6 bottles of 75 cl
Alcohol Volume:	13,50 % Vol.
Total Acidity:	3.70 g/l
pH:	3.50
Volatile Acidity:	0.68 g/l
SO2 Free / Total:	28/90 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

After a rainy and mild winter and an unusually dry and warm spring, climatic conditions during summertime could be considered as normal for the season. In general, the evolution of the vineyards was satisfactory, even showing a certain advance over previous years. Green harvest was necessary during summer in order to limit the yields. In our vineyards, the harvest took place from early October until early November. In average, the pulp-skin ratio and the total production were lower than usual and the sanitary state and ripening of the grapes were excellent and homogeneous.

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.