

REAL DE ASÚA

Vino : Real de Asúa
Tipo de Vino : Genérico
Zona de Producción : Rioja Alta
Cosecha : 2001
Calificación por DOCA : Excelente
Variedades de Uva empleada : 100 % Tempranillo

Tipo de Botella : Bordelesa
Cajas y Botellas : C/6 Bllas. de 75 Cl.
Botellón 1.5 L., 3 L. y 6 L.

Grado Alcohólico : 14%
Acidez Total : 5.80 en gr/l TH2
pH : 3.58
Acidez Volátil : 0.69 (en gr/l de Acético)
SO₂/L : 70

Características de Elaboración :

Este vino se elabora a partir de uva de nuestros mejores viñedos de Rioja Alta. La fecha de vendimia se determina con análisis y catas periódicas de la uva, indicadores del estado óptimo de maduración. Tras una cuidada selección en la viña y en la bodega, la uva pasa a tinas de roble donde se llevará a cabo la fermentación alcohólica.

El descube se realiza a barrica nueva de roble francés donde tiene lugar la fermentación maloláctica y su posterior crianza, durante 18 meses

Datos de la Cosecha :

Invierno suave y primavera precoz, ciclo vegetativo ligeramente adelantado. A principios de Septiembre bajan las temperaturas y se ralentiza la maduración; sobre el 10 de Octubre, inesperada vuelta del verano con altas temperaturas que propician un buen estado sanitario y una excelente maduración de la uva. Durante la campaña, la precipitación total fue de 474 litros y 1875 horas de sol.

Notas de Cata :

Color rojo rubí de alta capa, glicérico, nariz a fruta negra, especiada y balsámica. En boca es intenso, carmoso, con taninos maduros y una madera bien integrada. Es un vino complejo, amplio y equilibrado. La sensación final en boca es elegante, con matices a café y torrefactos, muy persistente; sin duda, un vino de larga vida.



REAL DE ASÚA

2001

Wine which was born in 1994 as a tribute to the founders of the winery, the Real de Asúa brothers. It is produced with grapes harvested from the property vineyards in Villalba (Rioja Alta)

TECHNICAL NOTES

AREA OF PRODUCTION:	Rioja Alta
VINTAGE RATING:	Excellent
GRAPE VARIETIES:	100 % Tempranillo
ALCOHOL:	14%
TOTAL ACIDITY:	5.8
Ph:	3.58
VOLATILE ACIDITY:	0.69
FREE SULPHUR:	25
IPT:	70

WINEMAKING

In our very best vineyards in Villalba and Haro we constantly monitor the ripening of both the skins and the flesh of the grapes. This is performed by regular tasting of the grapes which allows us to determine the exact dates for harvesting. Our first selection is collected in small boxes and taken to the winery, where the grapes are spread onto a triage table, and a second selection is made. The grapes ferment in oak vats, where they remain, after fermentation for five weeks, at controlled temperatures, with carefully monitored pumping over and submersion of the cap to extract optimum colour and aromas from the skins.

THE VINTAGE / HARVEST

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 NOTES

This attractive deep plum coloured red has intense ripe, red fruit on nose, with spices and mocha/coffee notes and a touch of balsamics from the oak. A well balanced palate with ripe, fine tannins over a rich, meaty structure and a lingering, fine finish with good acidity and long lasting fresh tannins.

