

# Pagos de Viña Real

Pagos de Viña Real nace con la vendimia 2001, dado el excepcional estado del viñedo. Así decidimos que este vino fuera el primero elaborado en nuestra nueva bodega Viña Real, situada en Rioja Alavesa.

<b>Nombre del Vino:</b>	PAGOS DE VIÑA REAL
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Genérico
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alavesa
<b>Cosecha:</b>	2002
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo,
<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl Mágnun 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13, 9%
<b>Acidez Total:</b>	5.8
<b>pH:</b>	3.56
<b>Acidez Volátil:</b>	0.64
<b>SO2L/T</b>	25/70 ppm

## CARACTERÍSTICAS 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 depósitos de pequeña capacidad lo que nos permite un buen control de la fermentación. Remontados intensos y maceración larga para obtener una gran concentración y diversidad de aromas, color y cuerpo.

## DATOS DE LA COSECHA

Otoño seco con fuertes heladas en el mes de diciembre. Tras la brotación empiezan las lluvias y a mediados de Junio toda La Rioja está en floración. Debido a las bajas producciones, la uva madura bien a pesar de las lluvias registradas durante Agosto y Septiembre. Precipitación de la campaña: 409 litros. Horas de luz: 1650.

## NOTAS DE CATA

Cereza picota, vivo, con ligeros matices violáceos que denotan juventud. Capa de color profunda. De gran intensidad aromática, destacan frutos negros maduros (moras, arándanos, ciruelas) y recuerdos a frutas del bosque, tonos tostados (torrefactos) y balsámicos (especias) de gran elegancia procedentes de su crianza en barrica francesa. Madera fina muy bien integrada. Amplio y potente en boca, con un tanino firme pero amable, que le augura una larga vida. Es un vino de gran complejidad, con un paso de boca muy amplio y equilibrado. Su evolución en botella se presenta muy prometedora. Vino de corte moderno pero que expresa la elegancia y sutileza de la Tempranillo.



# Pagos de Viña Real

Pagos de Viña Real nace con la vendimia 2001, dado el excepcional estado del viñedo. Así decidimos que este vino fuera el primero elaborado en nuestra nueva bodega Viña Real , situada en Rioja Alavesa.

<b>Nombre del Vino:</b>	PAGOS DE VIÑA REAL
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Genérico
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alavesa
<b>Cosecha:</b>	2002
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo,
<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl Mágnium 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13, 9%
<b>Acidez Total:</b>	5.8
<b>pH:</b>	3.56
<b>Acidez Volátil:</b>	0.64
<b>SO2L/T</b>	25/70 ppm



## CARACTERÍSTICAS 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 depósitos de pequeña capacidad lo que nos permite un buen control de la fermentación. Remontados intensos y maceración larga para obtener una gran concentración y diversidad de aromas, color y cuerpo.

## DATOS DE LA COSECHA

Otoño seco con fuertes heladas en el mes de diciembre. Tras la brotación empiezan las lluvias y a mediados de Junio toda La Rioja está en floración .Debido a las bajas producciones, la uva madura bien a pesar de las lluvias registradas durante Agosto y Septiembre. Precipitación de la campaña: 409 litros Horas de luz: 1650.

## NOTAS DE CATA

Cereza picota, vivo, con ligeros matices violáceos que denotan juventud. Capa de color profunda. De gran intensidad aromática, destacan frutos negros maduros (moras, arándanos, ciruelas) y recuerdos a frutas del bosque, tonos tostados (torrefactos) y balsámicos (especias) de gran elegancia procedentes de su crianza en barrica francesa. Madera fina muy bien integrada. Amplio y potente en boca, con un tanino firme pero amable, que le augura una larga vida. Es un vino de gran complejidad, con un paso de boca muy amplio y equilibrado. Su evolución en botella se presenta muy prometedora. Vino de corte moderno pero que expresa la elegancia y sutileza de la Tempranillo.

# Pagos de Viña Real

This wine is produced from a rigorous selection of hand picked dd vine Tempranillo grapes from our own selected plots in the Rioja Alavesa province. A double selection is carried out both in the vineyard and at the winery followed by an alcoholic fermentation in small wide oak vats and a malolactic fermentation and ageing in oak casks.

<b>Name of Wine:</b>	PAGOS DE VIÑA REAL
<b>Type of Wine:</b>	Red
<b>Region of Production:</b>	Rioja Alavesa
<b>Year:</b>	2002
<b>Vintage Rating:</b>	Good
<b>Grape Varieties:</b>	100% Tempranillo,

<b>Bottle Type:</b>	Burgundy
<b>Case / Bottle Size:</b>	Bottles 75 cl and 1.5l

<b>Alcohol Volume:</b>	13, 9%
<b>Total Acidity:</b>	5.8
<b>pH:</b>	3.56
<b>Volatile Acidity:</b>	0.64
<b>SO2 Free / Total:</b>	25/70 ppm

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

## VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Autumn was dry with heavy frosts in December. There was beneficial rain following bud burst, and by mid June, all Rioja was in flower. Summer was cool, and in the main, yield per vine was low, so despite relatively wet months of August and September, the vines were able to mature their fruit well.

Overall quite a wet year, with 409 litres rainfall, but balanced by 1650 sunlight hours.

## 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.



# Pagos de Viña Real

This wine is produced from a rigorous selection of hand picked dd vine Tempranillo grapes from our own selected plots in the Rioja Alavesa province. A double selection is carried out both in the vineyard and at the winery followed by an alcoholic fermentation in small wide oak vats and a malolactic fermentation and ageing in oak casks.

**Name of Wine:** PAGOS DE VIÑA REAL  
**Type of Wine:** Red  
**Region of Production:** Rioja Alavesa  
**Year:** 2002  
**Vintage Rating:** Good  
**Grape Varieties:** 100% Tempranillo,

**Bottle Type:** Burgundy  
**Case / Bottle Size:** Bottles 75 cl and 1.5l

**Alcohol Volume:** 13, 9%  
**Total Acidity:** 5.8  
**pH:** 3.56  
**Volatile Acidity:** 0.64  
**SO2 Free / Total:** 25/70 ppm



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

## VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Autumn was dry with heavy frosts in December. There was beneficial rain following bud burst, and by mid June, all Rioja was in flower. Summer was cool, and in the main, yield per vine was low, so despite relatively wet months of August and September, the vines were able to mature their fruit well.

Overall quite a wet year, with 409 litres rainfall, but balanced by 1650 sunlight hours

## 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.