

Viña Real

GRAN RESERVA 2004

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:	2004
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:	3.75 grsl
pH:	3.47
Acidez Volátil:	0.64 grsl
SO2L/T	28/90 ppm

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de uvas de gran calidad de los mejores viñedos de Rioja-Alavesa. Tras una premaceración en frío, la fermentación se desarrolla en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, realizándose sucesivos remontados y "delestages" con el fin de conseguir una buena extracción de componentes procedentes de la piel de la uva. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés y americano, y mediante trasiegos manuales cada 3 meses se estabiliza y limpia el vino de forma natural. Pasada la crianza en barrica de más de 2 años, el vino se clarifica con claras de huevo que confieren al vino la sedosidad y brillo final. Una vez en botella, el vino permanece en reposo en los calados de la bodega hasta alcanzar la elegancia y suavidad que le caracteriza.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2004 de Rioja ha sido en general sana y de calidad. Las abundantes lluvias de invierno y la ausencia de temperaturas extremas permitieron a los viñedos contar con reservas de humedad suficiente para un perfecto desarrollo. La precipitación total durante la campaña ha sido en Rioja de 622l, las temperaturas medias mensuales también han estado por encima de la media. En CVNE comenzamos la vendimia el día 6 de septiembre y terminamos el día 24 de octubre. La ausencia de lluvia durante la vendimia y los vientos de componente Suroeste han permitido una buena maduración. El cuidado de la viña así como una buena selección de la uva en la viña y en la bodega, nos ha permitido obtener unos vinos de calidad.

Notas de Cata:

Capa alta de color rojo-rubí con matices de cereza picota. Muy elegante en nariz resaltándose notas especiadas y de maderas finas, se aprecia un toque de fruta madura. Un vino muy amplio en boca con una gran estructura y acidez todavía presente. Destaca por un tanino noble muy bien integrado y maduro. Se trata de un gran vino, complejo, largo en boca y con un gran potencial de envejecimiento en botella.

Es un vino con carácter y personalidad, persistente en postgusto.



Viña Real

GRAN RESERVA 2004

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:	2004
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:	3.75 grsl
pH:	3.47
Acidez Volátil:	0.64 grsl
SO2L/T	28/90 ppm



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de uvas de gran calidad de los mejores viñedos de Rioja-Alavesa. Tras una premaceración en frío, la fermentación se desarrolla en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, realizándose sucesivos remontados y "delestages" con el fin de conseguir una buena extracción de componentes procedentes de la piel de la uva. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés y americano, y mediante trasiegos manuales cada 3 meses se estabiliza y limpia el vino de forma natural. Pasada la crianza en bodega de más de 2 años, el vino se clarifica con claras de huevo que confieren al vino la sedosidad y brillo final. Una vez en botella, el vino permanece en reposo en los calados de la bodega hasta alcanzar la elegancia y suavidad que le caracteriza.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2004 de Rioja ha sido en general sana y de calidad. Las abundantes lluvias de invierno y la ausencia de temperaturas extremas permitieron a los viñedos contar con reservas de humedad suficiente para un perfecto desarrollo. La precipitación total durante la campaña ha sido en Rioja de 622l, las temperaturas medias mensuales también han estado por encima de la media. En CVNE comenzamos la vendimia el día 6 de septiembre y terminamos el día 24 de octubre. La ausencia de lluvia durante la vendimia y los vientos de componente Suroeste han permitido una buena maduración. El cuidado de la viña así como una buena selección de la uva en la viña y en la bodega, nos ha permitido obtener unos vinos de calidad.

Notas de Cata:

Capa alta de color rojo-rubí con matices de cereza picota. Muy elegante en nariz resaltándose notas especiadas y de maderas finas, se aprecia un toque de fruta madura. Un vino muy amplio en boca con una gran estructura y acidez todavía presente. Destaca por un tanino noble muy bien integrado y maduro. Se trata de un gran vino, complejo, largo en boca y con un gran potencial de envejecimiento en botella.

Es un vino con carácter y personalidad, persistente en postgusto.

Viña Real

GRAN RESERVA 2004

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:	2004
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:	3.75 grsl
pH:	3.47
Volatile Acidity:	0.64 grsl
SO2 Free / Total:	28/90 ppm

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

Abundant rainfall and the absence of extreme temperatures during winter allowed the vineyards to keep enough water reserves for an optimum growth. The cycle slowed down some weeks during July and August, but a sunny and dry September favoured a very good phenolic maturation of the grapes. Selective harvest in the vineyards and further hand sorting at the wineries was necessary. Harvest in our vineyards took place from mid-September until early November, with a good quality for young wines in the first weeks and the ideal quality for reservas and up in the last weeks.



Viña Real

GRAN RESERVA 2004

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:	2004
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:	3.75 grsl
pH:	3.47
Volatile Acidity:	0.64 grsl
SO2 Free / Total:	28/90 ppm



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

Abundant rainfall and the absence of extreme temperatures during winter allowed the vineyards to keep enough water reserves for an optimum growth. The cycle slowed down some weeks during July and August, but a sunny and dry September favoured a very good phenolic maturation of the grapes. Selective harvest in the vineyards and further hand sorting at the wineries was necessary. Harvest in our vineyards took place from mid-September until early November, with a good quality for young wines in the first weeks and the ideal quality for reservas and up in the last weeks.