

# REAL DE ASÚA

## 2004

Vino que nació en 1994 como homenaje a los fundadores de la bodega, los hermanos Eusebio y Raimundo Real de Asúa. Se elabora a partir de uvas seleccionadas de los viñedos propios de Villalba (Rioja Alta)

<b>Nombre del Vino:</b>	REAL DE ASÚA
<b>Tipo de Vino:</b>	Genérico
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alta
<b>Cosecha:</b>	2004
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Varietades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo,
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl, Botellón 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13.7 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	4.90
<b>pH:</b>	3.69
<b>Acidez Volátil:</b>	0.57 (en gr./l de Acético)
<b>SO2L/T</b>	30/80
<b>Int. Color</b>	18

### CARACTERÍSTICAS 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

Las abundantes lluvias de invierno y la ausencia de temperaturas extremas permitieron a los viñedos contar con reservas de humedad suficientes para un perfecto desarrollo. En julio y agosto se ralentiza el ciclo unas semanas, aunque un mes de septiembre soleado y de temperaturas frescas contribuye a una buena maduración fenólica de las uvas. Se impone la vendimia selectiva y la selección en mesa debido a cierta irregularidad de las calidades. La vendimia en nuestros viñedos se extiende desde mediados de septiembre hasta principios de noviembre con calidades aptas para vinos jóvenes en un principio e ideales para vinos de crianza a partir del mes de octubre.

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí de alta capa, glicérico, nariz a fruta negra, especiada y balsámica. En boca es intenso, carnoso, 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

## 2004

Vino que nació en 1994 como homenaje a los fundadores de la bodega, los hermanos Eusebio y Raimundo Real de Asúa. Se elabora a partir de uvas seleccionadas de los viñedos propios de Villalba (Rioja Alta)

<b>Nombre del Vino:</b>	REAL DE ASÚA
<b>Tipo de Vino:</b>	Genérico
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alta
<b>Cosecha:</b>	2004
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo,
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl, Botellón 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13.7 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	4.90
<b>pH:</b>	3.69
<b>Acidez Volátil:</b>	0.57 (en gr./l de Acético)
<b>SO2L/T</b>	30/80
<b>Int. Color</b>	18



### CARACTERÍSTICAS 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

Las abundantes lluvias de invierno y la ausencia de temperaturas extremas permitieron a los viñedos contar con reservas de humedad suficientes para un perfecto desarrollo. En julio y agosto se ralentiza el ciclo unas semanas, aunque un mes de septiembre soleado y de temperaturas frescas contribuye a una buena maduración fenólica de las uvas. Se impone la vendimia selectiva y la selección en mesa debido a cierta irregularidad de las calidades. La vendimia en nuestros viñedos se extiende desde mediados de septiembre hasta principios de noviembre con calidades aptas para vinos jóvenes en un principio e ideales para vinos de crianza a partir del mes de octubre.

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí de alta capa, glicérico, nariz a fruta negra, especiada y balsámica. En boca es intenso, carnoso, 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.