

# 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>	2005
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<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 Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13,6% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	3.36
<b>pH:</b>	3.67
<b>Acidez Volátil:</b>	0.60
<b>SO2/LT</b>	25/78 ppm

## CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

La uva procede de nuestros mejores Pagos en Rioja Alavesa, situados alrededor de la Bodega Viña Real. Se trata de viñedos viejos de más de 40 años seleccionados y cuidados para la obtención de un tempranillo de grano pequeño, suelto y sano. 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, vendimiado manualmente en cajas para cuidar al máximo su calidad y facilitar su selección posterior en mesa en bodega. Esta limitada y elegida producción, fermenta en depósitos de pequeña capacidad para facilitar el control de la fermentación. Larga maceración post-fermentativa seguida de fermentación malo-láctica en barrica nueva de roble francés. Posteriormente este vino vive una crianza de más de 15 meses antes de proceder a su embotellado.

## DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2005 ha sido en Rioja excelente en cuanto al estado sanitario de las uvas recolectadas. Durante todo el invierno hasta el mes de Marzo, hubo abundantes lluvias pero sin llegar a temperaturas extremas. La primavera y verano, se han caracterizado por su déficit hídrico y unas temperaturas superiores a la media de otras campañas. Esto ha propiciado un estado sanitario de las uvas inmejorable, además de una buena maduración del fruto.

## NOTAS DE CATA

Capa alta de gran intensidad y viveza de color cereza picota con irisaciones violáceas que denotan su juventud.

En nariz gran potencia aromática destacando frutos muy maduros y recuerdos a frutas negras, todo envuelto por una madera noble donde prevalecen principalmente notas balsámicas, especiadas y cacao.

En boca estructurado, corpulento. Entrada suave, cremosa con un paso medio amplio y equilibrado de larga persistencia en el post-gusto.

Vino apto para consumo actual y vino para larga guarda.



# 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>	2005
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<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>	13,6% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	3.36
<b>pH:</b>	3.67
<b>Acidez Volátil:</b>	0.60
<b>SO2L/T</b>	25/78 ppm



## CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

La uva procede de nuestros mejores Pagos en Rioja Alavesa, situados alrededor de la Bodega Viña Real. Se trata de viñedos viejos de mas de 40 años seleccionados y cuidados para la obtención de un tempranillo de grano pequeño, suelto y sano. 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, vendimiado manualmente en cajas para cuidar al máximo su calidad y facilitar su selección posterior en mesa en bodega. Esta limitada y elegida producción, fermenta en depósitos de pequeña capacidad para facilitar el control de la fermentación. Larga maceración post-fermentativa seguida de fermentación malo-láctica en barrica nueva de roble francés. Posteriormente este vino vive una crianza de más de 15 meses antes de proceder a su embotellado.

## DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2005 ha sido en Rioja excelente en cuanto al estado sanitario de las uvas recolectadas. Durante todo el invierno hasta el mes de Marzo, hubo abundantes lluvias pero sin llegar a temperaturas extremas. La primavera y verano, se han caracterizado por su déficit hídrico y unas temperaturas superiores a la media de otras campañas. Esto ha propiciado un estado sanitario de las uvas inmejorable, además de una buena maduración del fruto.

## NOTAS DE CATA

Capa alta de gran intensidad y viveza de color cereza picota con irisaciones violáceas que denotan su juventud.

En nariz gran potencia aromática destacando frutos muy maduros y recuerdos a frutas negras, todo envuelto por una madera noble donde prevalecen principalmente notas balsámicas, especiadas y cacao.

En boca estructurado, corpulento. Entrada suave, cremosa con un paso medio amplio y equilibrado de larga persistencia en el post-gusto.

Vino apto para consumo actual y vino para larga guarda.