

Viña Real

FICHA DE CATA

Nombre del Vino : Viña Real Fermentado en Barrica.
Tipo de Vino : Blanco, fermentado en barrica.
Zona de Producción : DOC Rioja, subzona Rioja Alavesa.
Cosecha : 2005
Calificación por DOCA : Excelente
Variedades de Uva empleada : 100% Viura.

Tipo de Botella : Borgoña, 75 cl.
Cajas y Botellas : C/ 12 botellas de 75 cl
C/ 6 botellas de 75 cl

Grado Alcohólico : 13,2%
Acidez Total : 4,28 (grs. H₂SO₄/Litro).
pH : 3,23
Acidez Volátil : 0,38
SO₂L/T : 33 ppm/117 ppm.

Características de Elaboración

Selección manual en viña de uvas en su óptimo punto de madurez. En la bodega, las uvas se maceran en frío de 6 a 8 horas para lograr una mayor extracción aromática en el vino final. Las uvas se prensan a presiones suaves y el mosto pasa a barricas nuevas de roble americano donde fermentan entre 15 y 20 días a una temperatura de 16 a 20°C. Acabada la fermentación el vino permanece con sus lías finas que son agitadas periódicamente y manteniéndolas en suspensión. El vino es catado periódicamente para controlar su evolución aromática y determinar el momento óptimo de trasiego y posterior embotellado.

Datos de la Cosecha :

El viñedo riojano ha experimentado un buen desarrollo a lo largo del ciclo vegetativo de la cosecha 2005 gracias a una climatología que, en términos generales, ha sido favorable para la obtención de una cosecha de alta calidad, destacando especialmente el perfecto estado sanitario que han presentado todas las variedades de uva.

Los primeros días de septiembre se inicia puntualmente la vendimia en la zona más oriental de Rioja, pero se frena debido al magnífico estado vegetativo y sanitario, así como al hecho de que las temperaturas son moderadas por el día y frescas por la noche, lo que propicia una ralentización de la maduración de los azúcares más acorde con la evolución de la maduración fenólica, ideal desde el punto de vista de la

Viña Real

TECHNICAL SHEET

Wine :	Viña Real White Barrel Fermented
Category :	Cosecha - White
Region of production :	Rioja
Vintage :	2005
Vintage rating :	Excellent
Grape varieties :	100 % viura

Bottle type :	Burgundy
Case/bottle size :	C/12 - 75 cl
	C/6 - 75 cl

Alcohol volume :	13.2 % vol
Total acidity:	4.28
pH :	3,23
Volatile acidity :	0,38
SO2 Free/Total :	33/117

Winemaking process:

A manual selection of grapes at their optimum point of ripeness. Once in the winery, the grapes are cold macerated for 6 – 8 hours to create more structure of flavour to the finished wine. The grapes are then lightly pressed and the juice transferred to new american oak casks for fermentation for between 15 and 20 days at cellar temperature, between 16 and 20°C. The young wine remains on its lees which are periodically stirred through the wine so that they hang in suspension. The wine is regularly tasted to assess its flavour evolution, until we decide on the optimum moment to rack it and bottle it.

Vintage / harvest description :

The 2005 vintage has been rated by the Rioja DOC as excellent, with very healthy grapes at harvest. During the entire winter up to the month of March, there was plenty of rain and moderate winter temperatures. During the spring and summer, there was a lack of rain and above average temperatures. Due to an early harvest for white grapes, the Viura picked was of good acidity and of great aromatic intensity.

Tasting notes :

Bright straw yellow, star bright. Ripe summer fruit on the nose with floral notes. Soft, aromatic and rich in the palate, with good grapefruit acidity. Light toasty and biscuity flavours from the oak and the lees, with hints and cinnamon over grapefruit on the finish. Beautifully balanced.

Viña Real

calidad. En esta situación de bonanza climatológica se lleva a cabo la vendimia de las variedades tintas en Rioja Alavesa desde la última semana de septiembre.

Notas de Cata

Presenta un color amarillo brillante del que sobresalen unos ribetes verdes. En nariz, existe un predominio de aromas a manzana madura y miel sobre un fondo de flores blancas, que lo hacen intenso y complejo. La boca es sabrosa, intensa y perdura en el tiempo debido principalmente a su fermentación en barrica de roble nueva. La madera poco a poco se fundirá con el vino haciéndolo aún más sutil y complejo. Un vino blanco con estructura y largo en boca que combina muy bien con todo tipo de pescados y carnes blancas.