

REAL DE ASÚA

2005

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)

Nombre del Vino:	REAL DE ASÚA
Tipo de Vino:	Genérico
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2005
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo,
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl, Botellón 1.5l
Grado alcohólico:	13.4 % Vol.
Acidez Total:	5.34
pH:	3.61
Acidez Volátil:	0.52 (en gr./l de Acético)
SO2L/T	30/80
Int. Color	18,5



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 tinajas 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

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

Color granate oscuro muy intenso con visos violáceos.

Aromas de gran complejidad procedentes de la fina madera ligeramente tostada de la barrica, tales como cafés, moka y chocolate, complementados con aromas de fruta madura, mora, frambuesa.

El vino crece durante su estancia en la copa, exhibiendo toda su complejidad. Los taninos, densos pero dulces, se abren entregando de nuevo el mensaje frutal y especiado del aroma, en el post-gusto, el vino deja largo rastro y feliz memoria.

REAL DE ASÚA

2005

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)

Nombre del Vino:	REAL DE ASÚA
Tipo de Vino:	Genérico
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2005
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo,
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl, Botellón 1.5l
Grado alcohólico:	13.4 % Vol.
Acidez Total:	5.34
pH:	3.61
Acidez Volátil:	0.52 (en gr./l de Acético)
SO2L/T	30/80
Int. Color	18,5



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 tinajas 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

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

Color granate oscuro muy intenso con visos violáceos.

Aromas de gran complejidad procedentes de la fina madera ligeramente tostada de la barrica, tales como cafés, moka y chocolate, complementados con aromas de fruta madura, mora, frambuesa.

El vino crece durante su estancia en la copa, exhibiendo toda su complejidad. Los taninos, densos pero dulces, se abren entregando de nuevo el mensaje frutal y especiado del aroma, en el post-gusto, el vino deja largo rastro y feliz memoria.