

Viña Real

CRianza 2006

En el año 1920 se lanzan al mercado los primeros vinos de "Viña Real", en los que nitidamente 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 Crianza
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2006
Calificación DOCa Cosecha:	Muy buena
Variedades de Uva empleada:	90% tempranillo, 10% garnacha, mazuela y graciano
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Caja de 6 y 12 botellas de 75cl, Caja de 24 botellines de 37,5cl Botellón de 1,5 l
Grado alcohólico:	13,7%
Acidez Total:	4.9 grsl
pH:	3.65
Acidez Volátil:	0.52 grsl
SO2/LT	30/100 ppm

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado de uvas procedentes de la zona de Rioja Alavesa vendimiadas manualmente y elaboradas en Viña Real. La uva se deposita una vez despalillada en depósitos de acero inoxidable en los que realiza primero una corta premaceración a frío antes de realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada para mantener los aromas típicos de su variedad tempranillo. El vino, una vez que realiza la fermentación maloláctica en depósitos de hormigón, pasa a barricas de roble francés y americano donde permanece de 14-16 meses. Durante este tiempo el vino va adquiriendo una fina elegancia gracias a las cuidadosas trasiegas realizadas manualmente.

DATOS DE LA COSECHA

El estado sanitario de las uvas recolectadas ha sido excelente. El primer trimestre del año fue seco, sin embargo durante Marzo y Abril hubo abundantes lluvias lo que proporcionó una reserva de agua superior a la del año pasado. El mes de Agosto, al igual que la primera quincena de Septiembre, fueron muy calurosos lo que, junto a las numerosas tormentas del verano, aceleró la maduración con el consecuente adelanto del inicio de la recolección.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza madura, aroma complejo y elegante. En nariz combina perfectamente las notas primarias de fruta madura con el carácter propio de la crianza en barrica de roble, aromas de madera finas, con recuerdos a torrefactos y especias. En boca es amplio y carnoso, con nobles taninos maduros, a la vez que transmite una perfecta redondez y equilibrio con un final largo y persistente.



Viña Real

CRIANZA 2006

Nombre del Vino:	VIÑA REAL
Tipo de Vino:	Tinto Crianza
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2006
Calificación DOCa Cosecha:	Muy buena
Variedades de Uva empleada:	90% tempranillo, 10% garnacha, mazuela y graciano
Tipo de botella:	Borgoña
Cajas y botellas:	Caja 6 y 12 botellas de 75cl Caja de 24 botellines de 37,5cl Botellón de 1,5 l
Grado alcohólico:	13,7%
Acidez Total:	4.9 grsl
pH:	3.65
Acidez Volátil:	0.52 grsl
SO2/LT	30/100 ppm



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino elaborado de uvas procedentes de la zona de Rioja Alavesa vendimiadas manualmente y elaboradas en Viña Real. La uva se deposita una vez despalillada en depósitos de acero inoxidable en los que realiza primero una corta premaceración a frío antes de realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada para mantener los aromas típicos de su variedad tempranillo. El vino, una vez que realiza la fermentación maloláctica en depósitos de hormigón, pasa a barricas de roble francés y americano donde permanece de 14-16 meses. Durante este tiempo el vino va adquiriendo una fina elegancia gracias a las cuidadosas trasiegos realizadas manualmente.

DATOS DE LA COSECHA

El estado sanitario de las uvas recolectadas ha sido excelente. El primer trimestre del año fue seco, sin embargo durante Marzo y Abril hubo abundantes lluvias lo que proporcionó una reserva de agua superior a la del año pasado. El mes de Agosto, al igual que la primera quincena de Septiembre, fueron muy calurosos lo que, junto a las numerosas tormentas del verano, aceleró la maduración con el consecuente adelanto del inicio de la recolección.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza madura, aroma complejo y elegante. En nariz combina perfectamente las notas primarias de fruta madura con el carácter propio de la crianza en barrica de roble, aromas de madera finas, con recuerdos a torrefactos y especias. En boca es amplio y carnoso, con nobles taninos maduros, a la vez que transmite una perfecta redondez y equilibrio con un final largo y persistente.

Viña Real

CRianza 2006

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, balance and elegance, with a potential for very long aging in bottle, this last being the main characteristic of the Rioja Alavesa province.

TECHNICAL INFORMATION

VINTAGE RANTING:	Very Good
BOTTLE TYPE/CAPACITY:	Burgundy / 75cl, 37.5cl, 150cl (MAGNUM)
MAIN PRODUCCION AREA:	Rioja Alavesa
GRAPE BLEND:	90% Tempranillo, 10% Graciano, Garnacha and Mazuela
ALCOHOL:	13.7%
TOTAL ACIDITY:	4.9 g/l
pH:	3.65
VOLATILITY ACIDITY:	0.52 g/l
SO2 Free/Total	30/100 mg/l

WINEMAKING

Hand harvested, principally from our vineyards in Rioja Alavesa. Following a short pre-fermentation maceration, fermentation was done at a controlled temperature to retain primary varietal aromas. The young wine was transferred to 225 litre american oak casks, where it remained for between 12 and 14 months, regularly raked, to create great finesse. The wine was then lightly fined using egg whites before bottling.

THE VINTAGE / HARVEST

The first quarter of the year was very dry and the setting took place a week before normal. Steady and abundant rains during the following months allowed for a higher water reserve than in the previous year, what brought a better canopy development. On the other hand, there were some damages from hailstorms and fungi. The month of August and the first half of September were dry and sunny, what accelerated the ripening and led to a harvest that started in our vineyards in mid September and lasted till the end of October. The sanitary state was, in general, excellent.

TASTING NOTE

Full, morello cherry, ruby red, good intensity. Ripe autumn red and purple fruit, raspberries, damsons and sloes over a fine toasty vanilla complexity. Rich, deep and balanced. Well structured on the palate with plenty of fine, lingering rich fruit and a lively note of tannin. The finish is elegant and long with good balancing acidity.



Viña Real

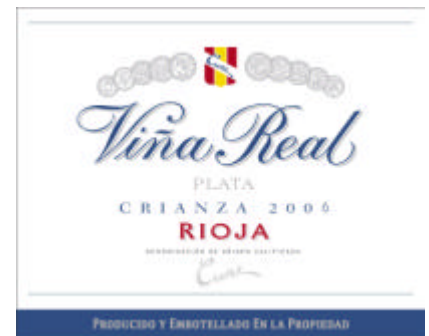
CRIANZA 2006

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, balance and elegance, with a potential for very long aging in bottle, this last being the main characteristic of the Rioja Alavesa province.

TECHNICAL INFORMATION

VINTAGE RANTING:	Very Good
BOTTLE TYPE/CAPACITY:	Burgundy / 75cl, 37.5cl, 150cl (MAGNUM)
MAIN PRODUCCION AREA:	Rioja Alavesa
GRAPE BLEND:	90% Tempranillo, 10% Graciano, Garnacha and Mazuela
ALCOHOL:	13.7%
TOTAL ACIDITY:	4.9 g/l
pH:	3.65
VOLATILITY ACIDITY:	0.52 g/l
SO2 Free/Total	30/100 mg/l



WINEMAKING

Hand harvested, principally from our vineyards in Rioja Alavesa. Following a short pre-fermentation maceration, fermentation was done at a controlled temperature to retain primary varietal aromas. The young wine was transferred to 225 litre american oak casks, where it remained for between 12 and 14 months, regularly raked, to create great finesse. The wine was then lightly fined using egg whites before bottling.

THE VINTAGE / HARVEST

The first quarter of the year was very dry and the setting took place a week before normal. Steady and abundant rains during the following months allowed for a higher water reserve than in the previous year, what brought a better canopy development. On the other hand, there were some damages from hailstorms and fungi. The month of August and the first half of September were dry and sunny, what accelerated the ripening and led to a harvest that started in our vineyards in mid September and lasted till the end of October. The sanitary state was, in general, excellent.

TASTING NOTE

Full, morello cherry, ruby red, good intensity. Ripe autumn red and purple fruit, raspberries, damsons and sloes over a fine toasty vanilla complexity. Rich, deep and balanced. Well structured on the palate with plenty of fine, lingering rich fruit and a lively note of tannin. The finish is elegant and long with good balancing acidity.