

# Viña Real

## CRIANZA 2007

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	VIÑA REAL
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Crianza
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alavesa
<b>Cosecha:</b>	2007
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	90% Tempranillo 10% Garnacha, mazuela y graciano
<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 y 12 botellas de 75cl Cajas de 24 botellines de 37,5cl Botellón de 1,5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13,40 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	3.65grsl
<b>pH:</b>	3.57
<b>Acidez Volátil:</b>	0.53 grsl
<b>SO2L/T</b>	30/82 ppm
<b>Az red:</b>	0.9 gr/l

### 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. Finalmente, el vino se clarifica de forma natural y se embotella para su salida al mercado

### DATOS DE LA COSECHA

La campaña 2007 se ha caracterizado por una primavera y un verano suaves, siendo la temperatura media superior a la de años anteriores.

La precipitación total durante la campaña ha sido de 457 lts con abundantes lluvias entre la brotación y floración, muy bien distribuidas. Las precipitaciones en forma de nieve beneficiaron el desarrollo y evolución de la viña. En la última fase de maduración de la uva, las bajas temperaturas ralentizaron la evolución del grado, lo que ha dado lugar a una vendimia algo tardía respecto al año anterior.

La uva ha entrado en bodega en buen estado sanitario y con un perfecto equilibrio entre la graduación y los parámetros de color.

### NOTAS DE CATA

Vino de capa media-alta, de aspecto brillante y vivo, de color rojo granate. Aromas intensos a frutas maduras (frambuesa, mora) con predominio de notas de maderas finas de roble. Destacables son sus recuerdos especiados, tostados y balsámicos. Su boca es estructurada, redonda, sin aristas, con un buen ensamblaje entre la fruta y la madera que se complementan. El final de boca es amplio, de media persistencia en el post-gusto con un tanino bien equilibrado y fino. Su paso por botella termina por redondear el carácter de este vino de Rioja Alavesa.

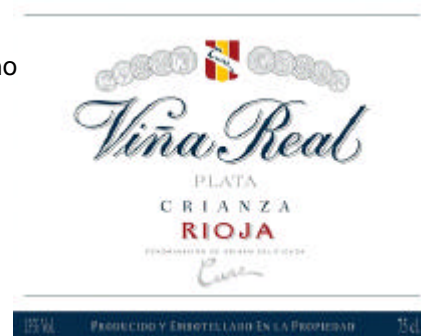


# Viña Real

## CRIANZA 2007

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	VIÑA REAL
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Crianza
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alavesa
<b>Cosecha:</b>	2007
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	90% Tempranillo 10% Garnacha, mazuela y graciano
<b>Tipo de botella:</b>	Borgoña
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 y 12 botellas de 75cl Cajas de 24 botellines de 37,5cl Botellón de 1,5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13,40 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	3.65grsl
<b>pH:</b>	3.57
<b>Acidez Volátil:</b>	0.53 grsl
<b>SO2L/T</b>	30/82 ppm
<b>Az red:</b>	0.9 gr/l



### 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. Finalmente, el vino se clarifica de forma natural y se embotella para su salida al mercado

### DATOS DE LA COSECHA

La campaña 2007 se ha caracterizado por una primavera y un verano suaves, siendo la temperatura media superior a la de años anteriores.

La precipitación total durante la campaña ha sido de 457 lts con abundantes lluvias entre la brotación y floración, muy bien distribuidas. Las precipitaciones en forma de nieve beneficiaron el desarrollo y evolución de la viña. En la última fase de maduración de la uva, las bajas temperaturas ralentizaron la evolución del grado, lo que ha dado lugar a una vendimia algo tardía respecto al año anterior.

La uva ha entrado en bodega en buen estado sanitario y con un perfecto equilibrio entre la graduación y los parámetros de color.

### NOTAS DE CATA

Vino de capa media-alta, de aspecto brillante y vivo, de color rojo granate. Aromas intensos a frutas maduras (frambuesa, mora) con predominio de notas de maderas finas de roble. Destacables son sus recuerdos especiados, tostados y balsámicos. Su boca es estructurada, redonda, sin aristas, con un buen ensamblaje entre la fruta y la madera que se complementan. El final de boca es amplio, de media persistencia en el post-gusto con un tanino bien equilibrado y fino. Su paso por botella termina por redondear el carácter de este vino de Rioja Alavesa.

# Viña Real

## CRIANZA 2007

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, balanced and elegant, with a potential for very long ageing in bottle, this last being the main characteristic of the Rioja Alavesa province.

<b>Name of Wine:</b>	VIÑA REAL
<b>Type of Wine:</b>	Red Crianza
<b>Region of Production:</b>	Rioja Alavesa
<b>Year:</b>	2007
<b>Vintage Rating:</b>	Very Good
<b>Grape Varieties:</b>	90% Tempranillo, 10% Graciano, Garnacha and Mazuela

<b>Bottle Type:</b>	Bordeaux
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/6 and C/12 – 75 cl C/24 – 37.5cl Magnum 1.5l

<b>Alcohol Volume:</b>	13,40 % Vol.
<b>Total Acidity:</b>	3.65grsl
<b>pH:</b>	3.57
<b>Volatile Acidity:</b>	0.53 grsl
<b>SO2 Free / Total:</b>	30/82 ppm
<b>Az red:</b>	0.9 gr/l

### WINEMAKING

Hand harvested, principally from our vineyards in Rioja Alavesa. Following a short pre-fermentation maceration, fermentation was carried out 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 racked, to create great finesse. The wine was then lightly fined using egg whites before bottling.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The winter was rather mild, yet abundant in rain and snow, and was followed by a very mild and rainy spring. This favoured a good canopy development, but also some mildew outbreaks, that healed completely thanks to the dry conditions of the following months. By mid August the vineyards showed 7 to 10 days of delay in their evolution compared to previous years. This delay led to a very long harvest in our vineyards, that took place from the end of September until early November. The sanitary state of the grapes was very good and the yields were lower than in previous years

### 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

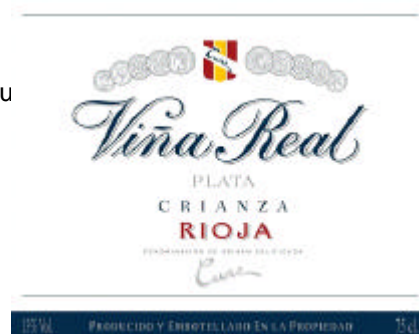
## CRIANZA 2007

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, balanced and elegant, with a potential for very long ageing in bottle, this last being the main characteristic of the Rioja Alavesa province.

<b>Name of Wine:</b>	VIÑA REAL
<b>Type of Wine:</b>	Red Crianza
<b>Region of Production:</b>	Rioja Alavesa
<b>Year:</b>	2007
<b>Vintage Rating:</b>	Very Good
<b>Grape Varieties:</b>	90% Tempranillo, 10% Graciano, Garnacha and Mazu

<b>Bottle Type:</b>	Bordeaux
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/6 and C/12 – 75 cl C/24 – 37.5cl Magnum 1.5l

<b>Alcohol Volume:</b>	13,40 % Vol.
<b>Total Acidity:</b>	3.65grsl
<b>pH:</b>	3.57
<b>Volatile Acidity:</b>	0.53 grsl
<b>SO2 Free / Total:</b>	30/82 ppm
<b>Az red:</b>	0.9 gr/l



### WINEMAKING

Hand harvested, principally from our vineyards in Rioja Alavesa. Following a short pre-fermentation maceration, fermentation was carried out 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 racked, to create great finesse. The wine was then lightly fined using egg whites before bottling.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The winter was rather mild, yet abundant in rain and snow, and was followed by a very mild and rainy spring. This favoured a good canopy development, but also some mildew outbreaks, that healed completely thanks to the dry conditions of the following months. By mid August the vineyards showed 7 to 10 days of delay in their evolution compared to previous years. This delay led to a very long harvest in our vineyards, that took place from the end of September until early November. The sanitary state of the grapes was very good and the yields were lower than in previous years

### 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.