

# Viña Real

## CRIANZA 2008

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>	2008
<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>	13,0 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.5grsl
<b>pH:</b>	3.58
<b>Acidez Volátil:</b>	0.48 grsl
<b>SO2L/T</b>	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. Finalmente, el vino se clarifica de forma natural y se embotella para su salida al mercado

### DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2008 se caracteriza por su excelente climatología, temperaturas suaves y abundantes lluvias durante todo el período. La bajada de temperaturas en la última fase de maduración propició un retraso en la fecha de vendimia con respecto a años anteriores, dando como resultado una perfecta evolución de los parámetros de la uva, que junto al bajo rendimiento por hectárea, nos dan una cosecha de gran calidad.

### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza madura, aroma complejo y elegante combinando perfectamente las notas primarias de fruta madura con el carácter propio de la crianza en bodega de roble, aromas de madera finas, con recuerdos a cacao y especias. En boca es amplio y carnoso, con nobles taninos maduros, a la vez que transmite una perfecta redondez y equilibrio que hacen del Viña Real Plata Crianza un vino largo y sabroso. Final largo y persistente con recuerdos a frutas rojas y especias dulces.

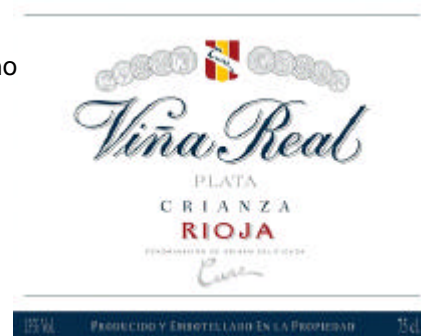


# Viña Real

## CRIANZA 2008

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>	2008
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Varietades 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>	13,0 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.5grsl
<b>pH:</b>	3.58
<b>Acidez Volátil:</b>	0.48 grsl
<b>SO2L/T</b>	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. Finalmente, el vino se clarifica de forma natural y se embotella para su salida al mercado

### DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2008 se caracteriza por su excelente climatología, temperaturas suaves y abundantes lluvias durante todo el período. La bajada de temperaturas en la última fase de maduración propició un retraso en la fecha de vendimia con respecto a años anteriores, dando como resultado una perfecta evolución de los parámetros de la uva, que junto al bajo rendimiento por hectárea, nos dan una cosecha de gran calidad.

### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza madura, aroma complejo y elegante combinando perfectamente las notas primarias de fruta madura con el carácter propio de la crianza en bodega de roble, aromas de madera finas, con recuerdos a cacao y especias. En boca es amplio y carnoso, con nobles taninos maduros, a la vez que transmite una perfecta redondez y equilibrio que hacen del Viña Real Plata Crianza un vino largo y sabroso. Final largo y persistente con recuerdos a frutas rojas y especias dulces.

# Viña Real

## CRIANZA 2008

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>	2008
<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>	13,0 % Vol.
<b>Total Acidity:</b>	5.5grsl
<b>pH:</b>	3.58
<b>Volatile Acidity:</b>	0.48 grsl
<b>SO2 Free / Total:</b>	30/100 ppm

### 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

It was a very wet spring followed by a mild, cloudy yet very dry summer. The development of the grapes showed a delay of 8 to 10 days in comparison with the previous vintages where the grape came in advanced; in spite of this the grapes ripened within the usual dates for Rioja. This delay continued until the harvest which, in our vineyards, started on October 1<sup>st</sup>. The grapes were healthy and the yield was noticeably lower *than in previous years* which produced a good ripening and a high quality.

### 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.

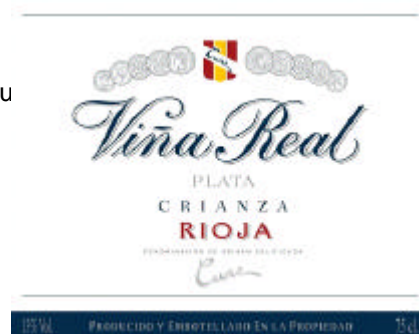


# Viña Real

## CRIANZA 2008

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>	2008
<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>	13,0 % Vol.
<b>Total Acidity:</b>	5.5grsl
<b>pH:</b>	3.58
<b>Volatile Acidity:</b>	0.48 grsl
<b>SO2 Free / Total:</b>	30/100 ppm



### 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

It was a very wet spring followed by a mild, cloudy yet very dry summer. The development of the grapes showed a delay of 8 to 10 days in comparison with the previous vintages where the grape came in advanced; in spite of this the grapes ripened within the usual dates for Rioja. This delay continued until the harvest which, in our vineyards, started on October 1<sup>st</sup>. The grapes were healthy and the yield was noticeably lower *than in previous years* which produced a good ripening and a high quality.

### 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.