

# Viña Real Reserva 2018

*En el año 1920 se lanzan al mercado los primeros vinos de “Viña Real”, en los que nítidamente se conjuntaba la personalidad, carácter y elegancia de Rioja Alavesa con la redondez y equilibrio de una perfecta crianza.*



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja Alavesa
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación Viña Real:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 90% tempranillo, 10% garnacha, mazuelo y graciano
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 1,5l., 75cl., 50cl.
- **Fecha de embotellado:** Marzo 2021
- **Crianza:** 18 meses en barricas nuevas y de 1 uso

## *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13,75%
- **Acidez volátil:** 0,6
- **Acidez total:** 5,6
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 30/89
- **pH:** 3,55
- **Índice Polifenoles Totales:** 71
- **Apto para veganos**

## *Características del viñedo*

Viña Real Reserva se elabora fundamentalmente con uvas de viñedos propios en Rioja Alavesa. Las uvas proceden principalmente de los pueblos de Laguardia y Elciego. Otros municipios colindantes participan desde hace décadas en la composición de este vino. Son parcelas pequeñas, en ocasiones aterrazadas, viñedos de secano con una edad superior a 30 años y plantaciones en vaso. Sus suelos son mayoritariamente arcillo calcáreos, pobres en materia orgánica, de pequeñas producciones y diferentes orientaciones.

## *Características de elaboración*

Selección de uvas, vendimiadas manualmente. Se realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable que se llenan por gravedad con la ayuda de un puente grúa. La temperatura de fermentación se mantiene entre los 28° y 30°C.

Remontados y delestajes se suceden durante la fermentación determinando mediante catas el momento ideal para el descube que se realiza también por gravedad a depósitos de hormigón. La crianza se lleva a cabo en barricas nuevas y de 1 uso donde permanece una media de 18 meses, sometiéndose a trasiegas manuales aproximadamente cada 4 meses el primer año. Antes de embotellar el vino se clarifica para obtener una mayor limpidez, sedosidad y brillo. En botella el vino adquiere la redondez en la que alcanzará su mayor plenitud previamente a salir al mercado.

## *Datos de la cosecha*

La vendimia de este 2018 se inició en Viña Real el 1 de octubre finalizando el 26 del mismo mes. El ciclo comenzó con un otoño seco, arrastrando una de las sequías más graves de los últimos años pero llegó el invierno con las esperadas lluvias, fríos, heladas y nieves que eran habituales hace años. A esto siguió una primavera fría y lluviosa y un verano cálido. Considerando que ha sido el año con alto nivel de precipitaciones, la vendimia se ha realizado de forma selectiva y los vinos tintos en general, con algo menos de concentración y color de lo que estamos acostumbrados en los últimos años, han resultado sabrosos, vivos, con buena acidez y frescura. Buena capacidad de envejecimiento y en suma excelente calidad.

## *Notas de cata*

Capa intensa de color rojo rubí burdeos, limpio y brillante de buena intensidad y viveza. Aromas intensos y de larga persistencia de fruta roja muy madura bien conjuntada con notas procedentes de su crianza en barrica como torrefactos, especiados, maderas finas. En boca, se aprecia un vino muy bien estructurado, taninos muy presentes pero bien pulidos y redondeados. En boca nuevamente aparecen los aromas apreciados en nariz, notas complejas de fruta compotada y roble fino.

Vino de largo final que evolucionará muy positivamente en botella.