

# VIÑA REAL ROSADO 2023

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.

*Viña Real*

**Tipo de vino:** Rosado  
**Zona de producción:** Rioja Alavesa  
**Cosecha:** 2023  
**Calificación DOCa cosecha:**  
**pendiente**  
**Calificación Viña Real:** **pendiente**

**Variedades de uva empleada:**  
30% viura, 50% tempranillo,  
20% garnacha  
**Tipo de botella:** Borgoña  
**Formato:** 75cl.

**Grado alcohólico:** 13%  
**pH:** 3,30  
**SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 24/64  
**Acidez total:** 5,79  
**Acidez volátil:** 0,32  
**Apto para veganos**



## Características del viñedo

Viñedos entre los 8 y los 15 años conducción en vaso y espaldera cultivados en Rioja Alavesa, fundamentalmente Elciego y Laguardia, suelos frescos, arcillosos, situados en diversas orientaciones, variedades de uva utilizadas viura, garnacha y tempranillo. La recogida de la uva se realiza en el momento ideal de maduración siendo el objetivo obtener un vino con un grado alcohólico moderado, buena expresión frutal y una acidez equilibrada.

## Características de elaboración

Una vez que las variedades garnacha, tempranillo y viura entran en el depósito de acero inoxidable y después de unas horas de maceración, realizamos un sangrado por gravedad. Obtenemos así un mosto que fermenta lentamente durante 20-25 días a temperatura controlada alrededor de 16°C con el fin de mantener los aromas primarios propios de cada variedad. Terminada la fermentación alcohólica el vino se clarifica, se filtra y puede ya ser embotellado.

## Datos de la cosecha

El año 2023 ha sido complicado desde el punto de vista climático. Tras un final de primavera muy seco, las precipitaciones de junio aliviaron el stress hídrico de las viñas. El verano transcurrió con temperaturas acordes con la época hasta que llegó el 20 de agosto, con una intensa y prolongada ola de calor que desestabilizó y paralizó el desarrollo de las viñas, la vegetación y la maduración de las uvas.

Posteriormente los viñedos se recuperaron poco a poco.

¿Cuál ha sido la estrategia de vendimia?

Fuimos realizando una vendimia muy selectiva, recogiendo la uva en unas parcelas, esperando en otros casos y gracias a la labor realizada por todo el equipo durante vendimias encontramos el punto de madurez en la viña, donde buscamos fruta, buen acidez y equilibrio para la elaboración del rosado.

## Notas de cata

Delicado color rosa palo.

Elegantes aromas florales y fruta roja, suaves notas a caramelos de fresa ácida y manzana de feria.

En boca tiene una suave entrada y paso marcado por la redondez y el equilibrio, finalizando en un largo postgusto fresco y frutal.

Vino perfecto para tomar con o sin acompañamiento.

Si lo queremos maridar nuestro consejo es, todo tipo de ensaladas, pastas, y verduras.

Temperatura de servicio 8-10°C

# VIÑA REAL ROSADO 2023

*The first Viña Real wines were launched in 1920. They were produced from grapes grown around Elciego in the heart of the Rioja Alavesa province and in which the personality, character and elegance of this region blend seamlessly with the balance achieved through perfect ageing.*

*Viña Real*

**Type of wine:** Rosé

**Region of production:** Rioja

**Year:** 2023

**DOCa vintage rating:** pending

**Viña Real vintage rating:** pending

**Grape varieties:** 30% Viura,

50% Tempranillo,

20% Garnacha

**Type of bottle:** Burgundy

**Bottle size:** 75cl.

**Alcoholic volume:** 13%

**pH:** 3.30

**SO<sub>2</sub> Free/Total:** 26/64

**Total acidity:** 5.79

**Volatile acidity:** 0.32

**Suitable for vegans**



## The vineyard

The Viura, Garnacha and Tempranillo grapes used for this wine come from vineyards that are between 8 and 15 years old, located in Rioja Alavesa, mainly in Elciego and Laguardia. Some are bush trained and some are trellised, with cool soils of clay, and with different orientations.

Harvest is carried out at the optimal moment of grape ripeness, with the aim of obtaining a wine of great fruity expression, balanced acidity and moderate alcohol.

## Winemaking

These grapes were transferred into stainless steel vats and, following several hours of skin contact, the vats were drained by gravity. This was then fermented at controlled temperature, around 16°C, for 20-25 days. In this way the primary aromas of the grapes were retained. Once the alcoholic fermentation has finished the wine is clarified, filtered and can be bottled.

## Vintage / Harvest description

2023 was a complicated year from a climatic point of view. After a very dry end spring, rainfall in June alleviated the water stress on the vines. The summer went by with temperatures in line with the season until 20 August, when an intense and prolonged heatwave arrived, which destabilized and paralyzed the development of the vines, the vegetation and the ripening of the grapes. Subsequently, the vineyards recovered little by little.

What was the harvest strategy? We carried out a very selective harvest, picking the grapes in some plots, waiting in other cases and thanks to the work done by the whole team during the harvests we found the point of ripeness in the vineyard, where we looked for fruit, good acidity and balance for the production of the rosé.

## Tasting notes

Delicate pale pink in colour.

Elegant floral aromas and red fruit, soft notes of tart strawberry and fairground apple candies.

On the palate it has a smooth entry and mid-palate marked by roundness and balance, ending in a long fresh and fruity aftertaste.

Perfect wine to drink with or without accompaniment.

If we want to pair it, our advice is all kinds of salads, pastas and vegetables.

Serving temperature 8-10°C.