

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Viña Real Gran Reserva 2014

Vinícola Viña Real

Safra 2014

País Espanha

Região Rioja

SubRegião Rioja Alavesa

OgiT tinto

Castas Tempranillo (95%) e Graciano (5%)

Teor Alcoólico 13,75%

24 meses em barricas de carvalho francês e americano de Maturação

primeiro e segundo uso

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2030

Decanter de 60 a 180 minutos

95 pts Tim Atkin | 94 pts Wine Advocate | 93 pts James Suckling Premiações

193 pts Vinous

VFDANTF

TAÇA





Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 1879 a família Real de Asúa fundou a Compañía Vinícola del Norte de España, conhecida também como CVNE. Hoje mantém vinícolas nas principais regiões da Espanha, a exemplificar pela Viña Real.

Por diversas vezes foi eleita a melhor produtora de vinhos do país ibérico, sendo amplamente reconhecida como uma das principais referências da Espanha mundo afora.

Fundada em 1929, a Viña Real tem em seu nome uma alusão à proximidade com o antigo caminho real, na região de Rioja Alavesa. A empresa especializou-se na elaboração de vinhos que carregam consigo um ótimo potencial de quarda.

Fazendo jus a esta reputação, o **Gran Reserva** foi elaborado majoritariamente com a casta Tempranillo (95%), em conjunto com um toque sutil de Graciano (5%). As videiras foram cultivadas em Laguardia e Elciego, em encostas voltadas para o sul. Estes locais são caracterizados por altitudes de 500 a 650 metros, com solo composto majoritariamente por argila calcária.

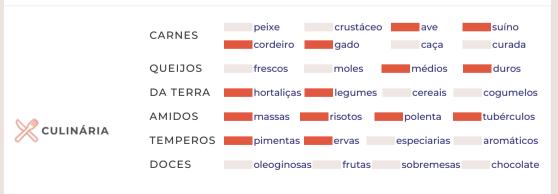
Na vinícola, a fermentação decorreu entre 28° e 30°C, em tangues de aco inoxidável e com frequentes delestages. Além disso, o vinho maturou por 24 meses em barricas de carvalho francês e americano de primeiro e segundo uso, além de um período mínimo de 3 anos de afinamento em

ANÁLISE SENSORIAL



DESCRIÇÃO

no paladar mostra-se elegante, com taninos maduros e muito bem integrados, acidez suculenta e final longo, com harmoniosas notas de frutas negras e de barrica



tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta DESCRIÇÃO de presunto curado, galeto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro

garrafa.

O resultado é um tinto riojano espetacular, que nesta safra faturou**pontuações estelares** da crítica especializada.