



VIÑEDOS  
REAL RUBIO

## REAL RUBIO RESERVA 2007

### FICHA TÉCNICA



**BODEGA:** VIÑEDOS REAL RUBIO

**MARCA:** REAL RUBIO TINTO RESERVA

**VARIEDADES:** 70% Tempranillo. 30% Graciano

**AÑADA:** 2007

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Faldas del monte Yerga. Aldeanueva de Ebro

**ALTITUD:** 450m.

**CÓDIGO DE BARRAS:** 8436015973008

**DENOMINACIÓN:** D.O.Ca RIOJA

**ELABORACIÓN:** Vendimiado los primeros días de octubre. Viñedos seleccionados para obtener un reserva de gran calidad. Uvas con despalillado total y fermentación controlada a 25 – 29°C. Maceración larga para extraer todo el potencial de los hollejos y obtener vinos de gran intensidad.

**CRIANZA:** Permanencia en barrica 24 meses, en roble francés y americano. Permanencia en botella, entre 12 y 14 meses.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13.5%VOL

**PH:** 3.73

**ACIDEZ TOTAL:** 5.2/l

**AZÚCARES:** <2 g/l

**CATA:** Capa alta, color granate, con ligeros tonos teja levada brillante con irisaciones de rubí. En nariz, desde el primer momento se aprecian los aromas derivados del roble francés, (cereal, pan tostado, ...) que deja paso a una fruta muy madura, con toques vainillados. El vino en boca se presenta estructurado, sedoso, fluye agradable hasta un final que permanece.

**GASTRONOMÍA:** Ideal con carnes a la piedra y carpaccios. Comidas especiadas, guisos, caza y final de banquete.  
Temperatura de servicio aconsejada, en torno a 18°C.



[www.realrubio.es](http://www.realrubio.es)

Avda. de La Rioja, s/n. Aldeanueva de Ebro. La Rioja. España

Tlfno.: +34 941 16 36 72

[comercial@realrubio.es](mailto:comercial@realrubio.es)