



VIÑEDOS
REAL RUBIO

REAL RUBIO RESERVA 2011

FICHA TÉCNICA



BODEGA: VIÑEDOS REAL RUBIO

MARCA: REAL RUBIO TINTO RESERVA

VARIEDADES: 70% Tempranillo. 30% Graciano

AÑADA: 2011

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: 14 %VOL

PH: 3.73

ACIDEZ TOTAL: 5.25 g/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

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

Tlfno.: +34 941 16 36 72

info@realrubio.es