



# Nave Real de Asúa

## Real de Asúa

### Origen

La nave Real de Asúa data de 2005. Se caracteriza por ser una verdadera bodega autónoma dentro de una gran bodega. En ella se elaboran los grandes vinos de la Compañía Vinícola del Norte de España (CVNE), el Real de Asúa y el Imperial.



### El vino

Esta nave permite la elaboración de vino bajo un riguroso control de calidad, y de la forma más artesanal. El Real de Asúa nace en 1994, en honor a los fundadores de CVNE.



## La ruta del vino

### 1 Vendimia manual



La uva con la que se elaboran los grandes vinos de CVNE se vendimia a mano. Los racimos llegan a la bodega en cajas apilables de 20 kilos para evitar que las uvas se dañen durante el transporte.

### 2 Refrigeración



A su llegada, la uva se deposita en una cámara frigorífica a 10°C durante 24 horas. El frío ayuda a la obtención de vinos más aromáticos y con más color.

### Vinificación por gravedad



En los años ochenta, CVNE rescató del olvido la costumbre ancestral de la vinificación por gravedad. Esta técnica se utiliza en todas las bodegas de CVNE. El mosto se traslada usando depósitos móviles, con suavidad y sin necesidad de bombas hidráulicas.

### 3 Selección de la uva

Los racimos se depositan en una mesa de selección donde, de forma manual, se retiran los frutos que no alcanzan la calidad deseada.

Los racimos pasan a una máquina despalladora que separa la uva del raspón, o escobajo.

El grano llega hasta una estrujadora y cae en un depósito de acero inoxidable móvil (OVI).

### 4 Llenado de tina

Una carretilla elevadora traslada el OVI a la nave de elaboración y la uva cae por gravedad en la tina de roble francés, donde realizará la fermentación alcohólica.

### 5 Descube

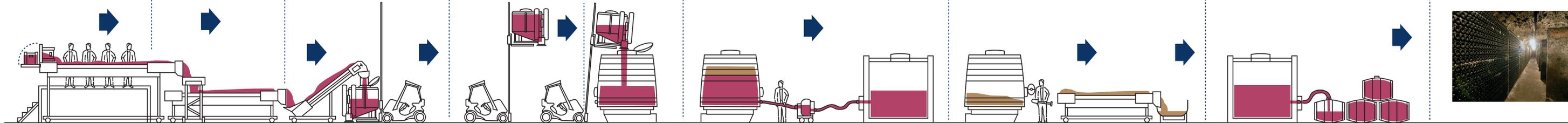
Una vez terminada la fermentación, el vino pasa a un depósito de hormigón.

Tras sacar el vino, el hollejo y las pepitas se quedan en la tina y son retirados manualmente.

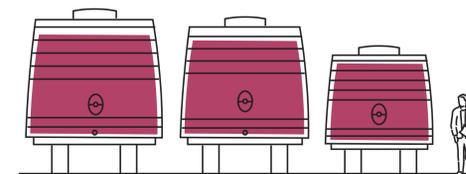
### 6 Crianza

En el momento óptimo decidido por el enólogo, el vino se traslada (trasiega) a barricas de roble donde comenzará su crianza.

Transcurrido el tiempo adecuado, el vino se filtra y se embotella. La crianza en botella se hace en los calados.



## En el corazón de La Rioja



### Fermentación

La fermentación se realiza en pequeñas tinas de roble francés de distintas capacidades. Esto permite recoger la producción de cada parcela de viñas y hacer un seguimiento individual a cada terreno.

