

DOSSIER DE PRENSA

El 28 de febrero a las 19:00h en el Hotel Occidental Miguel Ángel de Madrid se presentó en sociedad un nuevo vino de Rioja Alavesa, cuya marca es "Añada Real".

Este nuevo proyecto comenzó a gestarse en el año 2004. De una reunión gastronómica entre amigos de Bilbao y Juan Luis Cañas en su bodega. Se llegó a un acuerdo para adquirir diez hectáreas de viñedo, formadas por catorce parcelas en los términos de Villabuena, Samaniego y Navaridas, con edades comprendidas entre los veintisiete y ochenta y seis años.



Lo que al principio parecía una cosa informal y divertida, se ha convertido por el momento en la sociedad "Añada Real, S. L." con un proyecto serio y de gran futuro.

Como puedes comprobar en la contraportada del catálogo, la sociedad está formada por destacadas personas del panorama deportivo, cultural, hostelero y bodeguero, a los que nos une la pasión por el vino de calidad.

Las añadas 2004, 2005, 2006 y 2007 se han elaborado en Bodegas Luis Cañas. En el presente año 2008 dispondremos de una pequeña bodega, denominada "Bodega Añada Real" en la misma localidad de Villabuena, para elaborar, criar y embotellar nuestros propios vinos.

Añada Real "Vendimia Seleccionada 2004", es nuestro primer vino.



Añada Real

Los viñedos tienen más de cincuenta años.

El tipo de viticultura es racional, con respeto al medio ambiente, lo que más se acerca a una viticultura ecológica.

Estas uvas fueron recogidas en cajas, y llevadas en el menor tiempo posible a bodega, para que en una mesa de selección un equipo experto de mujeres y hombres solo deje pasar los racimos perfectos.

Elaboradas con los métodos y los medios mas modernos.

La segunda fermentación "maloláctica", se realizó en barricas nuevas de roble Francés y Americano, permaneciendo en barrica durante dieciocho meses.

Embotellado en Mayo de 2007.

Con una producción de 3.800 Kg. por hectárea, se consiguió embotellar 10.000 botellas.

De la cosecha del 2004, hemos elaborado otras 30.000 botellas que se comercializarán como Reserva en el transcurso del año 2009.



Añada Real

CATA

De color rojo picota de capa alta.

Nariz intensa. Aroma de gran complejidad, especiados donde la fruta madura tiene un especial protagonismo. Perfectamente ensamblado con maderas muy elegantes.

El carácter y la expresividad de la tierra hacen que encontremos en boca toques minerales, consiguiendo al final un vino potente, fresco y sabroso.

PROYECTO DE FUTURO

Adquisición de más viñedos y edificación de una bodega que integre los mejores medios tecnológicos para la recepción, clasificación y elaboración de vinos de alta calidad, y por supuesto de una zona social donde podamos disfrutar con nuestros amigos y clientes.



Añada Real