



CVNE

CVNE Real de Asúa 2020 est un Rioja d'exception, hommage aux fondateurs de la maison, offrant une expression pure et sophistiquée du Tempranillo de la Rioja Alta.

Real de Asúa 2020

Rioja, Espagne

Région et Vignobles

Issu de la **Rioja Alta**, l'une des trois sous-régions emblématiques de la **DOCa Rioja**, ce vin bénéficie des conditions idéales qu'offre ce terroir unique du nord de l'Espagne. Les vignobles de haute altitude profitent de l'influence rafraîchissante du climat atlantique, qui ralentit la maturation des raisins pour en préserver l'**acidité naturelle** et développer des vins élégants et aptes au vieillissement.

Les raisins utilisés pour **Real de Asúa 2020** proviennent de vignobles sélectionnés avec soin au cœur de **Haro**, berceau historique du vin de la Rioja. Les sols composés de **calcaire argileux** assurent un excellent drainage et des rendements naturellement faibles, ce qui favorise des raisins **concentrés** et de grande qualité. Ces conditions permettent au **Tempranillo** d'exprimer toute sa complexité aromatique et sa structure tannique raffinée.

Le millésime **2020** a bénéficié d'un climat **équilibré**, avec des températures modérées et une longue période de maturation sèche, aboutissant à des raisins parfaitement mûrs, dotés d'une acidité vibrante et de tannins délicats.

Vinification

Le **CVNE Real de Asúa 2020** est élaboré exclusivement à partir de **100 % Tempranillo**, cépage emblématique de la Rioja.

Les raisins, soigneusement **récoltés à la main**, subissent une sélection rigoureuse pour ne conserver que les meilleures baies. La fermentation a lieu dans des **cuves en acier inoxydable à température contrôlée**, afin de préserver l'intensité aromatique et la fraîcheur naturelle des raisins. Les extractions, douces et maîtrisées, garantissent des tannins fins et une texture soyeuse.

Après la fermentation, le vin est élevé pendant **12 à 18 mois en barriques neuves de chêne français**. Cet élevage apporte des arômes subtils de **vanille**, d'**épices douces** et de **cèdre**, tout en respectant la pureté du fruit. Une période d'affinage supplémentaire en bouteille permet au vin de gagner en complexité et en harmonie, révélant toute sa profondeur et son potentiel de garde.

97
Prestige



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Tempranillo



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Real de Asúa 2020

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond aux reflets violets, signe de sa jeunesse et de sa vivacité.
- **Nez** : Intense et complexe, avec des arômes de **cerises rouges**, de **mûres** et des notes florales de **violette**. Des touches d'**épices**, de **vanille** et de **bois grillé** ajoutent profondeur et élégance.
- **Bouche** : Ample et veloutée, offrant des saveurs de **fruits noirs mûrs**, comme la **prune** et la **mûre**, soutenues par une **acidité fraîche** et des tannins fins et bien intégrés. Les nuances de **réglisse**, de **cèdre** et de **chocolat noir** mènent à une finale longue, persistante et équilibrée.

Le Saviez-Vous ?

Le **Real de Asúa** rend hommage aux frères **Asúa**, fondateurs de **CVNE en 1879**. Ce vin est une interprétation moderne du Tempranillo, combinant des techniques innovantes de vinification avec un profond respect pour les traditions viticoles de la Rioja.

Accords Mets et Vins

- **Filet de bœuf sauce réduction de vin rouge** : La structure tannique et les arômes de fruits noirs du vin s'accordent parfaitement avec les saveurs riches et tendres de la viande.
- **Côtelettes d'agneau au romarin et à l'ail** : Les notes herbacées de l'agneau rehaussent les nuances épicées et florales du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Les arômes de terre et d'umami des champignons s'harmonisent avec la profondeur du Tempranillo.
- **Fromage Manchego affiné** : Le caractère salé et la texture cristalline du fromage équilibrent la fraîcheur et les tannins soyeux du vin.



Robert Parker (RP) : 97 Points (2020)

The 2020 Real de Asúa is a wine that changed in 2018 when it started being produced exclusively with Tempranillo from the lieu-dit Carromaza in the village of Villalba. 2020 was warm, and the grapes were picked two weeks earlier than in 2019. The grapes are harvested in 300-kilo palot containers and fermented after a cold soak in small oak vats with indigenous yeasts. Malolactic was in French oak barrels, and the aging was in new and second-use barriques and lasted 12 months. This feels quite classical, balanced and serious. The nose is subtle, elegant and quite impressive, with notes of herbs and a touch of mustard; it's fresh and well above the expectation from a year like 2020. Today, I prefer this to the 2021. 12,453 bottles were filled in March 2023.



Tim Atkin (TA) : 97 Points (2019)

María Larrea uses grapes from CVNE's 2.37-hectare Carromaza vineyard at 600 metres in the village of Villalba to make this superb wine. Scented, glossy and polished, with orange zest, blackcurrant and blackberry fruit, stylish 60% new French oak, some chalky freshness and layered, fine-grained tannins



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Real de Asúa 2020



James Suckling (JS) : 97 Points (2019)

A full-bodied, ripe and delicious red with firm, lightly chewy tannins. Lots of cherries, dried flowers, coconut and rosemary. Lavender and white roses, too. Firm and very well structured. Tight and fresh at the end. First year with single vineyard on the label.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM