

# Real de a 8

## Tinto



Denominación de origen: D.O.Ca. Rioja  
Graduación: 13.5% vol.  
Variedad de uva: Tempranillo

Appellation of origin: D.O.Ca. Rioja  
Alcohol content: 13.5% vol.  
Grape variety: Tempranillo

### ELABORACIÓN / WINEMAKING

Tras la vendimia, las pieles reposan con el mosto sin fermentar durante cinco días a 7 °C. Este “remojo en frío” pre-fermentativo realza los aromas, el color y el sabor de los vinos. Una vez realizada la fermentación, los hollejos de Tempranillo pasan otros 10 días en depósitos para extraer todo el color y los taninos beneficiosos. Posteriormente el 50% del vino se cría durante 2-3 meses en grandes bocoyes de roble francés de 5 años y el 50% en depósitos de acero inoxidable. Este mínimo contacto con la madera ayuda a oxigenar el vino, promoviendo taninos más suaves y una mejor integración y equilibrio de todos los componentes sin conceder gustos y aromas a roble.

After harvest, the skins rest with the unfermented juice for five days at 7 °C. This pre-fermentation “cold soak” enhances the wines aromas, color and flavor. Once fermentation has taken place, the Tempranillo skins spend another 10 days in tanks to extract all beneficial color and tannins. Subsequently 50% of the wine is aged for 2-3 months in 5 year old French oak big vats and 50% in stainless steel tanks. The oak regimen helps oxygenate the wine, promoting softer tannins, and a better integration and balance of all components without imparting oak flavor.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Rubí brillante.  
Brilliant ruby.



Vivos aromas y sabores de jugosos frutos rojos y especias picantes, además de un dulce toque de moka.  
Lively aromas and flavors of juicy red fruits and peppery spices, plus a sweet hint of mocha.



Muestra buena sustentación y energía y sin asperezas. Los taninos sutiles dan forma a un final ácido y persistente que deja una nota de frambuesa.

Shows good lift and energy and no rough edges. Subtle tannins give shape to a tangy, persistent finish that leaves a raspberry note behind.



**DON SANCHO DE LONDOÑO**

Ctra. Nájera, s/n, 26323 Hormilla, La Rioja  
(+34) 941 05 89 76 [www.londono.es](http://www.londono.es)