

### DESCRIPCIÓN

Vino de Coupage que aspira a extraer la máxima expresión de las variedades autóctonas, compuesto por Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

Sus uvas autóctonas, la tradición y el patrimonio vitícola de Bodegas Riojanas dan vida al Gran Albina, confiriéndole un halo de elegancia y exclusividad, además de mucha vida por delante.

### VENDIMIA

Se realiza con la selección, parcela a parcela, en busca del momento óptimo de maduración para cada viña y cada variedad.

### VINIFICACIÓN

La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable de 15.000 L. con temperatura controlada. Crianza en barricas de roble americano, francés durante un mínimo de 12 meses. Gran Albina Reserva se afina en botella durante al menos 6 meses antes de su comercialización.

### ALÉRGENOS

Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

### NOTAS DE CATA

De color rojo picota, con ribete cereza propone la identidad del municipio de Cenicero. Delicado y complejo, un exuberante bouquet frutal envuelve el distintivo corazón floral. Las espléndidas notas a frutos rojos y negros, realizadas con el regaliz, se combinan con el singular aroma de los granos de las especias, las violetas y las notas amaderadas. El resultado: Gran Albina Reserva expresa la tipicidad varietal de principio a fin.

Al inicio de su paso por boca, se siente una acidez vibrante que se va incorporando al paladar a medida que lo tomamos. Suave, elegante y afrutado, con taninos finos. Su proyección prolongada se convierte en un auténtico placer que va de menos a más.

