

## DESCRIPCIÓN

Viura y Malvasía de Rioja Alta. Viña Albina Blanco Semi-dulce, nueva versión de un vino dulce, porque todo depende de gustos.

## VENDIMIA

Se realiza una vendimia tardía para conseguir una sobre-maduración del racimo.

## VINIFICACIÓN

El mosto macera con los hollejos durante 24 horas para la máxima extracción aromática. Posterior desfogado en frío y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Cuando la concentración de alcohol hace que la fermentación se ralentice se procede a la estabilización del vino.

## ALÉRGENOS

Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

## NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso con sutiles tonos dorados. En nariz tiene el poder de combinar la finura de los aromas de las Viura y Malvasía. La mezcla perfecta entre la elegancia y un aura rockera, para personalidades aventureras. Contiene las notas varietales a cítricos, manzana verde, melocotón blanco, acompañados de elegantes toques florales. En boca es un vino cuyo secreto está en el equilibrio del azúcar contra la acidez en su contenido natural, que le confiere carácter y encanto, discreta dulzura con auténtica fragancia varietal.

