

ALBINA ESSENCIA

Y un día nos preguntamos: ¿Seríamos capaces de embotellar un sueño?.

Albina Essencia es un proyecto que nace “por” y “para” la consecución de un sueño: poder ofrecer al mundo un vino que conjugara la máxima esencia de Rioja y el alma de Bodegas Riojanas.

Albina Essencia es fruto de la máxima selección, el mimo, el cuidado, el cariño, la paciencia, el empeño, la ambición, la humildad, la búsqueda, el esfuerzo, la ilusión, el descarte, la fatiga, las ganas, la confianza....

Y al final....“Lo conseguimos, porque no sabíamos que era imposible”. Jean Cocteau

¡NO HAY SUEÑO IMPOSIBLE!



DENOMINACION DE ORIGEN: D.O.Ca RIOJA

CATEGORIA: Reserva

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo, Graciano.

VIÑEDO:

El primer año del proyecto se seleccionaron 32 parcelas, de las 1.685 que controla Bodegas Riojanas.

Después de 2 años en donde el departamento técnico de Bodegas Riojanas llevó el control de las operaciones en el viñedo reduciendo los productos fitosanitarios y realizando micro vinificaciones se escogieron 17, para elaborar las 12.000 botellas.

De las 17 parcelas, 16 de tempranillo y una muy pequeñita de Graciano. Todas estas parcelas tienen edades superiores a 60 años con rendimientos muy bajos.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realizó en cajas de 15 kilos, vendimiando a primera hora de la mañana para evitar altas temperaturas y reducir al máximo los tiempos de espera antes de ir a bodega. Máxima selección de los racimos en su entrada a bodega a través una mesa de selección que nos permitió escoger no sólo los racimos sino los mejores granos.

La fermentación se realizó en depósitos troncocónicos “sin sembrar” con levaduras comerciales, para buscar la tipicidad de las parcelas escogidas al realizar la fermentación de forma natural con levaduras autóctonas.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realizó una maceración del vino con los hollejos durante 25 días, buscando una mayor complejidad aromática y cromática. La fermentación maloláctica se realizó en barricas nuevas de roble americano de tostado ligero.

ENVEJECIMIENTO

Para el envejecimiento de este vino se utilizaron un 85% de barricas nuevas de roble americano, con 4 años de secado de la madera, para reducir la cantidad de taninos verdes. El 15% restante fueron barricas de roble francés de grano muy fino y tostado ligero. Durante el envejecimiento uno de los objetivos fundamentales fue mantener la mayor cantidad de fruta. Cada seis meses se realizaba un trasiego de barricas, manteniendo el mismo vino en la barrica.

A su vez, nuestro departamento técnico realizó catas periódicas de las barricas para evaluar si terminaba o no el proceso de envejecimiento, por esta razón los tiempos de envejecimiento fueron 18 meses en el caso de las barricas francesas y 24 en el caso de las barricas americanas.

EMBOTELLADO

Para la estabilización de este vino no se realizaron filtraciones. Los corchos, de la máxima calidad, fueron escogidos uno a uno libres de TCA para evitar problemas posteriores. El envejecimiento de las botellas fue en los calados históricos de la bodega y ha permanecido durante 24 meses antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Intenso color rojo cereza con ribetes teja. Muy buena capa, limpio y brillante.

Potente en aromas de frutos rojos armonizados con fruta pasa tipo ciruela. Destacan los aromas procedentes de la barrica como: vainilla, chocolate, regaliz y especias.

Gran estructura y entrada potente con buena acidez, elegante y bien equilibrado. Larga persistencia en boca con recuerdos a los aromas percibidos en nariz principalmente regaliz, chocolate y vainilla.

