GRAN ALBINA

TINTO RESERVA

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

DESCRIPCIÓN

Vino de Coupage que aspira a extraer la máxima expresión de las variedades autóctonas, compuesto por Tempranillo en su mayoría, 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 con temperatura controlada. Crianza en barricas de roble durante un mínimo de 12 meses. Gran Albina Reserva se afina en botella durante al menos 6 meses antes de su comercialización.

ALÉRGENOS

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, realzadas 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.

VEGANO