

**DESCRIPCIÓN** Combinación de “paisaje” compuesto por Tempranillo en su mayoría, Mazuelo y Graciano que manifiesta la esencia 100% Rioja, la bondad de las variedades autóctonas y el paisaje de viñedo de Cenicero.

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

**VINIFICACIÓN** Innovar sin revolucionar es la pauta en elaboración. La crianza de un mínimo de 12 meses se lleva a cabo en barricas de las mejores maderas de roble. Gran Albina Vendimia se afina en botella durante un mínimo de 6 meses antes de su comercialización.

**ALÉRGENOS** Contiene sulfitos.

**NOTAS DE CATA** La magia reside en el terroir donde se asienta cada variedad. De color rojo picota intenso. Es un vino minimalista, delicado, que tiene la dulzura de los viñedos antiguos de Cenicero. La nariz elegante, de gran complejidad aromática aportada por las variedades autóctonas. A su paso por la boca, su sabor cautiva, la entrada es fresca, equilibrada. Buena concentración de fruta, estructura sostenida por la acidez, frescura mineral, taninos dulces, y especiados que le dan complejidad y una personalidad única, sublime al alcance de todos y para disfrutarlo desde el primer momento.

