

VIÑA ALBINA BLANCO DULCE RESERVA 50 CL.

DESCRIPCIÓN En su mayoría Viura y Malvasía de Rioja Alta. Un genio de la paciencia.

VENDIMIA Bajo condiciones de botrytis cinérea, la vendimia se realiza cuando se suaviza la piel, la uva se deshidrata, pero sigue manteniendo en la cata una alta concentración de azúcares, sin perder acidez.

VINIFICACIÓN La fermentación alcohólica del mosto yema, se dirige mediante técnicas de bâttontage en el interior de las barricas de roble. Cuando la concentración de alcohol hace que las levaduras no puedan consumir más azúcares, hay una parada de fermentación de forma espontánea. Posteriormente se trasiega y limpia para pasar a madurar un mínimo de 12 meses en estas mismas barricas. Permanece al menos un año en botella antes de su comercialización.

ALÉRGENOS Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA Viña Albina Blanco Dulce Reserva es la versión más personal de un vino dulce. De color amarillo paja ligeramente dorado. En nariz, la salida es sutil con recuerdos florales de almendro, el “corazón” del vino nos deja notas especiadas, concluyendo el paseo olfativo con notas a vainilla. En boca, su licoridad baila, golpeando por igual las notas redondas de la madera, las frutas y el almizcle que termina con un incremento en la acidez que juguetea en la parte posterior de la lengua con la dulzura y se queda allí gracias a la untuosidad del vino.

