

DESCRIPCIÓN

En su mayoría Tempranillo: una expresión del terroir.

VENDIMIA

Un sistema de selección zonal clasifica cada parcela en búsqueda del potencial de la uva. Una segunda clasificación se hace mediante cata de uvas en las áreas identificadas, lo que termina en un proceso de vendimia manual racimo a racimo por cada potencial de mosto identificado.

VINIFICACIÓN

Se elabora por el método tradicional; la uva se despallilla y se estruja suavemente. Envejece un mínimo de 24 meses en barricas de roble. Permanece un mínimo de 2 años en botella, previo a su comercialización.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con sutiles brillos teja. En nariz, la carta de presentación son notas frescas y atractivas a cereza ácida, fresa salvaje y frambuesa, que dan paso a la verdadera identidad, personalidad y carácter de Viña Albina, haciéndolo único y diferenciándolo por sus notas florales que aportan los paisajes de los diferentes terroirs (hoja de violeta, rosa, lila) para poner como broche final las notas amaderadas (nuez moscada, canela, pimienta rosa). El paso en boca es potente y seductor, a primera impresión. El intenso sabor y frescura aportados por las cerezas, fresas, frambuesas, se mueven hacia los toques cálidos y profundos que proveen la hoja seca de tabaco, el coco y el chocolate negro.

