VIÑA ALBINA

TINTO RESERVA

BODEGAS RIOJANAS, S.A. GRUPO

DESCRIPCIÓN

En su mayoría Tempranillo. Un Rioja clásico, en el que cada etiqueta tiene una historia. Un valor seguro que no pasa desapercibido, al destacar por su elegancia y delicadeza.

VINIFICACIÓN

Las uvas se despalillan y estrujan suavemente. Tras la fermentación, se alarga el proceso de maceración para obtener el color y la estructura deseada. Envejece un periodo mínimo de 12 meses en barricas de roble. Tiempo mínimo de 6 meses en botella antes de su comercialización.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Brillante color rojo cereza con sutiles brillos teja. Una joya en nariz, una emoción, una fragancia de contrastes y misterios que se basa en el reflejo de aromas a frutas rojas frescas (fresas silvestres, grosellas, cerezas) envueltas en las notas de regaliz palo que concluye con una explosión final con los aromas de una cuidada crianza en madera (vainilla en rama, coco y tofe). Boca acariciante, marcada por la elegancia y la frescura, franca, compleja, que captura la esencia de la sofisticación en una combinación de sabores frutales, violeta y café que es verdaderamente seductora. Un vino clásico imprescindible, como nos gustan a casi todos y que nos acompaña en todas las celebraciones.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO