

VIÑA ALBINA TINTO RESERVA VENDIMIA SELECCIONADA

DESCRIPCIÓN

En su mayoría Tempranillo. La elegancia clásica del terroir de Rioja.

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.

VINIFICACIÓN

La uva se despalilla y se estruja suavemente. Tras la fermentación, se alarga el proceso de maceración para obtener el color y la estructura deseada. Envejecimiento de, al menos, 12 meses en barricas de roble con un tiempo mínimo de 6 meses en botella antes de su comercialización. Mínima intervención enológica para potenciar la tipicidad de cada variedad.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

No podemos ocultar nuestra sonrisa cada vez que degustamos un vino que proviene de estas mezclas de terroir. Color rojo cereza. En nariz, se muestra rotundo, hay fruta roja viva, que se anticipa a las notas del regaliz, sobre un fondo a vainilla en rama, coco y tofe. En boca, su elegancia envuelve el paladar dejándose querer, permite percibir capas y capas de sabores que suman frutas rojas, especias y una madera muy poco previsible. Destaca su frescura natural, que le da vida y estira la experiencia y la expresividad de la fruta, dejando un retrogusto que se dilata en el tiempo.

