

DESCRIPCIÓN

Vino de Coupage que aspira a extraer la máxima expresión de las variedades autóctonas que se encuentran en los viñedos antiguos de Cenicero, compuesto por Tempranillo 34%, Mazuelo 33% y Graciano 33%.

Sus uvas autóctonas, la tradición y el patrimonio vitícola de Bodegas Riojanas dan vida al Gran Albina, confiriéndole un halo de elegancia y exclusividad, además de mucha vida por delante.

VIÑEDO

Viñedos propios de más de 40 años del municipio de Cenicero que reflejan el origen de Bodegas Riojanas. Ubicados en torno a la bodega. Las altitudes varían desde los 430 a 530 metros sobre el nivel del mar. La amplitud térmica, los diversos ecosistemas, la orografía suave de sus suelos carasoles, las labores vitícolas, la flora y la fauna entomológica, son considerados factores clave para el desarrollo de cada variedad.

VENDIMIA

Se realiza con la selección, parcela a parcela, en busca del momento óptimo de maduración para cada viña y cada variedad. El transporte se realiza en cajas de 15 kilos.

VINIFICACIÓN

Tras una segunda selección de los racimos a la llegada a bodega, la fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable de 15.000 L. con temperatura controlada. Crianza en barricas nuevas de roble americano, francés y del este de Europa durante 24 meses. Gran Albina Reserva se afina en botella durante al menos 12 meses antes de su comercialización.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

De color rojo picota, con ribete cereza propone la identidad del municipio de Cenicero. Delicado y complejo, un exuberante bouquet frutal envuelve el distintivo corazón floral. Las espléndidas notas a frutos rojos y negros, realizadas con el regaliz, se combinan con el singular aroma de los granos de las especias, las violetas y las notas amaderadas. El resultado: Gran Albina Reserva expresa la tipicidad varietal de principio a fin.

Al inicio de su paso por boca, se siente una acidez vibrante que se va incorporando al paladar a medida que lo tomamos. Suave, elegante y afrutado, con taninos finos. Su proyección prolongada se convierte en un auténtico placer que va de menos a más.

