

DESCRIPCIÓN Combinación de “paisaje” compuesto por Tempranillo 34%, Mazuelo 33% y Graciano 33% que manifiesta la esencia 100% Rioja, la bondad de las variedades autóctonas y el paisaje de viñedo de Cenicero.

VIÑEDO Nace de los viñedos propios de más de 30 años del municipio de Cenicero, reflejando el origen de Bodegas Riojanas. Son viñedos ubicados en diferentes ecosistemas, con suelos poco fértiles, bajas producciones, un trabajo delicado de todas las operaciones vitícolas. Las altitudes varían desde los 430 m a 630 m. Viticultura con mínima intervención fitosanitaria. Prevalece la influencia del paisaje como factor clave de aporte de autenticidad que se reflejará en la elaboración.

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 Innovar sin revolucionar es la pauta en elaboración. La crianza de 18 meses se lleva a cabo en barricas nuevas de las mejores maderas de roble francés, americano y del este. Gran Albina Vendimia se afina en botella durante un mínimo de 6 meses antes de su comercialización.

ALÉRGENOS Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA La magia reside en el terroir donde se asienta cada variedad. De color rojo picota intenso. Es un vino minimalista, delicado, que tiene la dulzura de los viñedos antiguos de Cenicero. La nariz elegante, de gran complejidad aromática aportada por las variedades autóctonas. A su paso por la boca, su sabor cautiva, la entrada es fresca, equilibrada. Buena concentración de fruta, estructura sostenida por la acidez, frescura mineral, taninos dulces, y especiados que le dan complejidad y una personalidad única, sublime al alcance de todos y para disfrutarlo desde el primer momento.

