

VIÑA ALBINA BLANCO DULCE RESERVA 50 CL.

DESCRIPCIÓN 90% Viura y 10% Malvasía de Cenicero. Un genio de la paciencia.

VIÑEDO Su origen está ligado a los viñedos de propiedad de Bodegas Riojanas. Hincados por la 4ª generación: “Romeral”, “Majalengua”, “El Plantizo” y “Carril”, componen los viñedos de vaso de **Viura**, de más de 40 años de edad, situados en el municipio de Cenicero, orientación norte-sur, altitud de 500 a 600 metros.

“Paletones” y “Agudillo”, son viñedos de **Malvasía** formados en vaso de más de 45 años, altitudes de 450 metros. Todos ellos se componen de suelos arcillo-calcáreos.

Las técnicas de viticultura son mínimamente invasivas, con el fin de cuidar y mimar las plantas de Viura y Malvasía, la agroecología, y la sostenibilidad del paisaje. No usamos insecticidas, pesticidas, ni herbicidas.

VENDIMIA Bajo condiciones de botrytis cinérea, la vendimia manual se realiza cuando se suaviza la piel, la uva se deshidrata, pero sigue manteniendo en la cata una alta concentración de azúcares, sin perder acidez.

VINIFICACIÓN La fermentación alcohólica del mosto yema, se dirige mediante técnicas de bâtonnage en el interior de las barricas de madera nueva 50% roble americano y 50% francés. Cuando la concentración de alcohol hace que las levaduras no puedan consumir más azúcares, hay una parada de fermentación de forma espontánea. Posteriormente se trasiega y limpia para pasar a madurar 16 meses en estas mismas barricas. Permanece al menos un año en botella antes de su comercialización.

ALÉRGENOS Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA Viña Albina Blanco Dulce Reserva es la versión más personal de un vino dulce. De color amarillo paja ligeramente dorado. En nariz, la salida es sutil con recuerdos florales de almendro, el “corazón” del vino nos deja notas especiadas, concluyendo el paseo olfativo con notas a vainilla. En boca, su licorosidad baila, golpeando por igual las notas redondas de la madera, las frutas y el almizcle que termina con un incremento en la acidez que juguetea en la parte posterior de la lengua con la dulzura y se queda allí gracias a la untuosidad del vino.

