

**DESCRIPCIÓN** 80% Viura y 20% Malvasía de Cenicero. Viña Albina Blanco Semi-dulce, nueva versión de un vino dulce, porque todo depende de gustos.

**VIÑEDO** Su origen está ligado a los viñedos de pequeños proveedores de Cenicero, Elciego, San Asensio, Briones y Huércanos. Viuras y Malvasías en forma de vaso, de más de 50 años de edad, ubicadas en suelos arcillo-calcáreos con poco vigor, orientación norte-sur, al abrigo del río Ebro. 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** Se realiza una vendimia tardía para conseguir una sobre-maduración del racimo.

**VINIFICACIÓN** El mosto macera con los hollejos durante 24 horas para la máxima extracción aromática. Posterior desfangado en frío durante otras 24 horas y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Cuando la concentración de alcohol hace que la fermentación se ralentice se procede a la estabilización del vino.

**ALÉRGENOS** Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

**NOTAS DE CATA** De color amarillo verdoso con sutiles tonos dorados. En nariz tiene el poder de combinar la finura de los aromas de las Viura y Malvasía. La mezcla perfecta entre la elegancia y un aura rockera, para personalidades aventureras. Contiene las notas varietales a cítricos, manzana verde, melocotón blanco, acompañados de elegantes toques florales. En boca es un vino cuyo secreto está en el equilibrio del azúcar contra la acidez en su contenido natural, que le confiere carácter y encanto, discreta dulzura con auténtica fragancia varietal.

