

VIÑA ALBINA RESERVA VENDIMIA SELECCIONADA

DESCRIPCIÓN

80% Tempranillo, 15% Mazuelo, 5% Graciano. La elegancia clásica del terroir de Rioja Alta.

VIÑEDO

La **Tempranillo** procede de “Montebuena”, “Vizcarral”, “La Liende” y “El Bosque”, viñedos propios de vaso de más de 30 años, ubicados en la falda de la Sierra de Cantabria en el municipio de San Vicente de la Sonsierra. Viñedos de bajas producciones, con una altitud media de 550 metros y una composición del suelo arcillo-calcárea. El **Mazuelo** proviene de nuestro viñedo “El Cerrado”, ubicado en Cenicero. Con suelo arcillo-calcáreo, más de 30 años, y sus 450 metros de altitud forman el trinomio perfecto para el equilibrio fisiológico de esta variedad. “El Monte” es el viñedo propio de donde proceden las uvas de la variedad **Graciano**. Ubicado en Cenicero, su suelo es arcillo-calcáreo, tiene una edad media de 25 años y una altitud de 450 metros. Viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria. No se usan insecticidas ni pesticidas ni herbicidas con el fin de preservar la agroecología de los parajes.

VENDIMIA

Un sistema de selección zonal clasifica cada parcela en búsqueda del potencial de la uva. Una segunda clasificación dentro de cada parcela nos permite identificar las áreas y variabilidad de la uva ocasionada fundamentalmente por el cambio de composición edafológica (suelos). La tercera selección 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 identificado.

VINIFICACIÓN

La uva se despalilla y se estruja suavemente. La fermentación alcohólica se dirige nutricionalmente para potenciar el trabajo de la selección de levaduras autóctonas. Se alarga el proceso de maceración para obtener el color y la estructura deseada. Envejecimiento de 24 a 30 meses en barricas nuevas de roble americano y tostado medio. Mínima intervención enológica para potenciar la tipicidad de cada variedad.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . 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 vivaz, 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.

