

DESCRIPCIÓN 80% Tempranillo, 15% Mazuelo, 5% Graciano, Una expresión del terroir.

VIÑEDO

El **Tempranillo** procede de viñedos de altura, situados entre los 550 y los 700 metros de altitud en los municipios más emblemáticos de Rioja Alta: Cenicero, San Vicente de la Sonsierra, Peciña, Ábalos, Briones, Rodezno y Ventosa. Se trata de viñedos de baja producción una edad mínima de 35 años y suelos de tipo franco-arcilloso por su textura y arcillo-calcáreos.

El **Mazuelo** procede del viñedo propio “El Cerrado”, en Cenicero, con suelo arcillo-calcáreo, edad de más de 30 años, y situado a 450 metros de altitud.

El **Graciano** procede de nuestra finca “El Monte”, en Cenicero. Su suelo es arcillo-calcáreo, edad de 25 años y 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. La tercera selección se realiza a través de la cata de uvas. Con todos los datos, se realiza una vendimia manual zonal, en la que los protagonistas son el terroir y la variedad.

VINIFICACIÓN

Se elabora por el método tradicional; la uva se despallila, se estruja suavemente. La personalización de nuestra selección de levaduras permite terminar con éxito la fermentación alcohólica. Envejece 36 meses en barricas de roble americano y tostado medio. Permanece un mínimo de 2 años en botella, previo a su comercialización.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con sutiles brillos teja. En nariz, la carta de presentación son notas frescas y atractivas a cereza ácida, fresa salvaje y frambuesa, que dan paso a la verdadera identidad, personalidad y carácter de Viña Albina, haciéndolo único y diferenciándolo por sus notas florales que aportan los paisajes de los diferentes terroirs (hoja de violeta, rosa, lila) para poner como broche final las notas amaderadas (nuez moscada, canela, pimienta rosa). El paso en boca es potente y seductor, a primera impresión. El intenso sabor y frescura aportados por las cerezas, fresas, frambuesas, se mueven hacia los toques cálidos y profundos que proveen la hoja seca de tabaco, el coco y el chocolate negro.

