







RIOJA





DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

VIÑA ALBINA

GRAN RESERVA

-  80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano.
Procedentes de Cenicero, Sonsierra y Villalba de Rioja
-  Elaboración clásica de uva despalillada y estrujada con larga maceración y control fermentativo. Crianza de 24 a 30 meses en barrica de roble americano realizándose las correspondientes trasiegas. Botellero mínimo de 36 meses antes de su comercialización.
-  Servir entre 17 y 19°.
-  Vinos seleccionados de las mejores añadas. Representativo de los vinos clásicos de Rioja Alta. Color rojo cereza con tonos teja. Rico en aromas que van desarrollándose hasta alcanzar su plenitud y sutilezas. Armónico en la boca, fino y elegante, aterciopelado. Bien evolucionado y maduro, con gran persistencia gustativa.

Alérgenos: Contiene sulfitos

-  80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano.
From the vineyards of Cenicero, Sonsierra and Villalba de Rioja.
-  *Traditional vinification with destalked, crushed grapes with long maceration period and fermentation controls. Aged for 24 to 30 months in American oak casks with appropriately-timed rankings. Aged in the bottle for at least 36 months before being put on the market.*
-  *Serve at between 17° and 19°C.*
-  *Selected wine from the best vintages. Representative of classic Rioja Alta wines. Cherry-red with tawny hues. Rich in aromas that develop into a subtle fullness. Well-developed, mature and very persistent.*

Allergens: Contains sulfites