







# RIOJA





DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
CALIFICADA

# VIÑA ALBINA

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 barricas de roble americano realizándose las oportunas trasiegas. Botellero mínimo de 12 meses antes de su comercialización.
-  Servir entre 16° y 18°C.
-  Muy representativo de los vinos clásicos de Rioja Alta.  
Color rubí con ribetes teja, brillante. Elegante en nariz, aromas armoniosos con matices de crianza y tonos varietales. Fino y bien constituido en boca, con buena acidez y pulidos taninos, muy equilibrado. Compleja vía retronasal con una fragancia delicada y persistente. Buena evolución en botella.

*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 12 months before being put on the market.*
-  *Serve at between 16° and 18°C.*
-  *Highly representative of classic Rioja Alta wines. Ruby red with a tawny rim, brilliant. Elegant on the nose, well-blended aromas with hints of wood ageing and varietal notes. Very fine and well-structured in the mouth, with good acidity and polished tannins, very well balanced. Complex retronasal fragrance, both delicate and persistent. Good development in the bottle.*

*Allergens: Contains sulfites*

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
~ GRUPO ~