



RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

VIÑA ALBINA

GRAN RESERVA

Variedades de uva

80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano. Procedentes de Cenicero, Sonsierra y Villalba de Rioja.

Elaboración y crianza

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.

Temperatura de servicio

Servir entre 17 y 19° C.

Nota de cata

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.

Grape varieties

80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano. From the vineyards of Cenicero, Sonsierra and Villalba de Rioja.

Vinification and ageing

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.

Serving temperature

Serve at between 17° and 19° C.

Tasting note

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.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

Estación, 1-21 Apdo. N°1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com