



RIOJA

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
CALIFICADA

# VIÑA ALBINA

## 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 barricas de roble americano realizándose las oportunas trasiegas.

Botellero mínimo de 12 meses antes de su comercialización.

### Temperatura de servicio

Servir entre 16° y 18° C.

### Nota de cata

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.

### 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 12 months before being put on the market.

### Serving temperature

Serve at between 16° and 18° C.

### Tasting note

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.

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