



RIOJA

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
CALIFICADA

# GRAN ALBINA

## RESERVA

### *Grape varieties*

*34% Tempranillo. 33% Mazuelo. 33% Graciano.*

### *Vinification and ageing*

*Grape collection carried out in cases and manually selected on conveyor belts. Laboratory cellar with the most advanced wine-making technology, controlling the distinct stages of elaboration. New fermentation processes called ultramaceraciones.*

*Aged for 20 months in new oak casks. Aged in the bottle for at least 24 months before being put on the market.*

### *Serving temperature*

*Serve at between 16° and 18° C.*

### *Tasting note*

*Special wine belonging to the new trend. Intense, cherry-red colour. Rich in aromas, full fruity flavour wrapped up by an excellent wood. Great structure in the mouth, concentrated, tannic, balanced, perfected. Enjoyful with a long finish. A great wine with character and personality.*

### Variedades de uva

34% Tempranillo. 33% Graciano. 33% Mazuelo.

Selección de los mejores viñedos de Cenicero en sus pagos y terruños más avalados.

### Elaboración y crianza

Recepción de uva recolectada en cajas, escogidas en cinta manualmente. Bodega experimental con las más avanzadas técnicas enológicas en las distintas fases de elaboración y nuevos procesos fermentativos de ultramaceración.

Crianza de 20 meses en barricas nuevas de las mejores maderas de roble.

Botellero mínimo de 24 meses antes de su comercialización.

### Temperatura de servicio

Servir entre 16° y 18° C.

### Nota de cata

Gran vino, superior, especial, de nuevas tendencias. Intenso color rojo picota. Pleno en aromas, lleno de frutalidad arropada con una excelente madera. Gran estructura en boca, concentrado, untuosamente tánico, equilibrado, Redondo. Gozoso y largo final. Un gran vino con carácter y personalidad.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
GRUPO

Estación, 1-21 Apdo. Nº1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529  
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com