



RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

VIÑA ALBINA

FERMENTADO EN BARRICA

Variedades de uva

90% Viura. 10% Malvasía de Rioja. Procedente de Cenicero.

Elaboración y crianza

Vendimia retrasada con ligera sobremaduración.
Fermentación natural en barricas nuevas de roble americano.
Permanencia de unos cuatro meses sobre lías con bastoneo diario.

Temperatura de servicio

Servir entre los 8° y 10° C.

Nota de cata

Color amarillo ligero con reflejos verdosos. Aroma varietal resaltado, complejo y elegante. Buena estructura, calido, con cuerpo, untuoso.

Final de boca frutal, largo y persistente.

Grape varieties

90% Viura. 10% Malvasía de Rioja. From the vineyards of Cenicero.

Vinification and ageing

Delayed harvest, with slight overripeness. Natural fermentation in new America oak casks.

Left in contact with the lees for four months with daily turnover.

Serving temperature

Serve at between 8° and 10° C.

Tasting note

Light yellow with greenish hues. Noticeable, complex, elegant varietal aromas. Good structure, warm and unctuous with good body.

Very fruity, long, persistent finish.

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