



RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

Variedades de uva

90% Viura. 10% Malvasía de Rioja. Majuelos de Cenicero. Selección de los pagos más idóneos con cepas viejas y microclima específico.

Elaboración y crianza

Vendimia tardía con sobremaduración y focos de podredumbre noble. Fermentación de mosto yema en barricas de madera nueva de roble con paralización espontánea resultando un vino blanco con azúcares residuales naturales. Una experiencia singular y difícilmente repetible.

Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble americano. Embotellado en donde prosigue su maduración que puede ser positiva durante muchos años.

Temperatura de servicio

Servir entre 6° y 8° C.

Nota de cata

Color amarillo paja ligeramente dorado, muy limpio. Aromas de gran sutileza y personalidad. Recuerdos florales de almendro, miel y vainilla. Apreciable crianza con perfume de finas maderas. Paladar meloso dominado por una agradable suavidad. Licoroso, perfectamente asebrado en taninos dulces y sensible acidez. Sabroso final con excepcional persistencia gustativa.



VIÑA ALBINA

SEMIDULCE RESERVA

Grape varieties

90% Viura. 10% Malvasía de Rioja. Selected grapes from the most suitable vineyards, planted with old vines and characterized, because of a specific microclimate.

Vinification and ageing

Late harvest over ripening and an important rate of noble rot. Fermentation of the must in new oak barrels, spontaneous paralyzation resulting a white wine with residual natural sugars. An exceptional experience out of the standard practices.

Ageing for 16 months in new American oak barrels. Long ageing in bottle with a positive maturation.

Serving temperature

Serve between 6° and 8° C.

Tasting note

Straw-yellow colour with gold shades, clean and brilliant. Subtle aromas of great personality and almond, honey, vanilla floral touches. Appreciable ageing with perfume of fine woods. Sweet palate standing out a pleasant mildness. Licoroso, perfect blending with sweet tanning and noticeable acidity. Delicious ending with an exceptional aftertaste.

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