



RIOJA

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
CALIFICADA

## VIÑA ALBINA

### RESERVA SELECCIÓN

#### Variedades de uva

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

#### Elaboración y crianza

Elaboración clásica de uvas despalilladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de control de fermentación y largas maceraciones.

Crianza de 24 a 30 meses en barricas de roble americano realizando las correspondientes trasiegas.

Botellero mínimo de 24 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. Seleccionado de las mejores añadas. Color rojo cereza con tonos teja. Elegante en nariz con aromas frutosos y matices de crianza llenos de plenitud y sutilezas. Bien constituido en boca con cuerpo y finura, aterciopelado, equilibrado. Deja sensaciones persistentes y fragantes que atraen a un nuevo sorbo.

Buena evolución en botella.

#### Grape varieties

80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano. Grapes coming from Cenicero, Sonsierra and Villalba de Rioja vineyards.

#### Vinification and ageing

Classical vinification with destalked, crushed grapes, using new fermentation technology with long macerations.

Aged in American oak barrel for 24 to 30 months, and racking every six months.

Aged in the bottle for 24 months, before being released into the market.

#### Serving temperature

Serve at between 16° and 18° C.

#### Tasting note

Very representative within the classic wines from Rioja Alta. Selected from the best vintages. Cherry red colour with brick red tones. Elegant in the nose with fruity aromas and ageing shades, full of delicacy and plenitude. Persistent and fragrant sensations, which entice you having a new sip.

Good development in the bottle.

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