

BODEGAS RIOJANAS



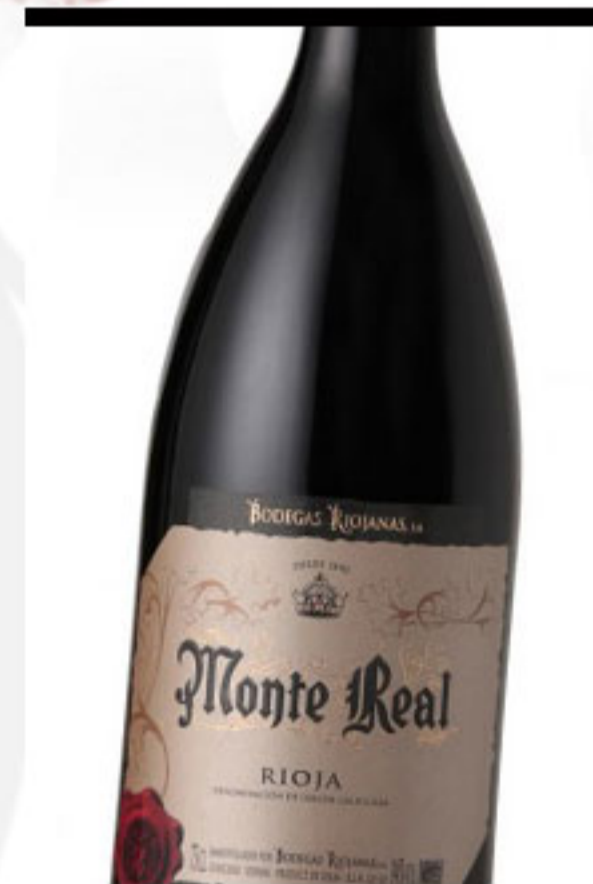
MONTE REAL



**MONTE REAL
BLANCO FERMENTADO**



**MONTE REAL
RESERVA**



**MONTE REAL
GRAN RESERVA**



**MONTE REAL
RES. ED. LIM.**



**MONTE REAL
DE FAMILIA CR.**



**MONTE REAL
DE FAMILIA RVA.**











RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

Monte Real

BLANCO
FERMENTADO EN BARRICA

-  90% Viura. 10% Malvasía de Rioja.
Procedente de Cenicero.
-  Fermentación natural en barricas nuevas de roble americano.
Permanencia de unos cuatro meses sobre lías con bastoneo diario.
-  Servir entre los 8° y 10° C.
-  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.
Alérgenos: Contiene sulfitos
-  90% Viura. 10% Malvasía de Rioja.
From the vineyards of Cenicero.
-  Natural fermentation in new America oak casks.
Left in contact with the lees for four months with daily turnover.
-  Serve at between 8° and 10°C.
-  Light yellow with greenish hues. Noticeable, complex, elegant varietal aromas. Good structure, warm and unctuous with good body. Very fruity, long, persistent finish.
Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

apadistribuciones.com
606 305 366













RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO
Monte Real
RESERVA

-  100% Tempranillo.
Procedente de Cenicero.
-  Elaboración clásica con 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, realizándose las oportunas trasiegas. Botellero mínimo de 12 meses antes de su comercialización.
-  Servir entre los 16° y 18° C.
-  Color intenso rojo cereza con ribetes teja. Aromas limpios y potentes en nariz, con armonía entre la crianza en roble y los recuerdos vinosos. Amplia estructura en boca, sabroso, con cuerpo. Taninos pulidos y amables. Su aroma se prolonga por vía retronasal, con un final largo y persistente. Bien evolucionado y maduro, garantiza larga vida en botella.
-  100% Tempranillo.
From the vineyards of Cenicero.
-  *Classical vinification with destalked, crushed grapes using the latest fermentation control technologies and long maceration periods. 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.*
-  *Serve at between 16° and 18°C.*
-  *Unmistakable personality of Cenicero wines. Intense cherry-red colour with a tawny rim. Clean, powerful aromas on the nose with a harmonious blend of ageing in oak and vinous notes. Wide structure in the mouth, tasty, with body. Polished, smooth tannins. Aromas extend retronasally, with a long, persistent finish. Well-developed and mature, it guarantees a long life in the bottle.*

apadistribuciones.com
606 305 366











RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

Monte Real

GRAN RESERVA

-  100% Tempranillo.
Procedentes de Cenicero.
-  Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de fermentación y largas maceraciones. Crianza de 24 a 30 meses en barricas de roble americano realizándose las correspondientes trasiegas. Botellero mínimo de 36 meses antes de su comercialización.
-  Servir entre 17° y 19°C.
-  Vinos seleccionados de las mejores añadas. Se resalta la personalidad de los vinos de Cenicero. Color ocre rojo con ribetes teja. Conjunción riqueza de aromas con carácter vinoso. Sabor equilibrado y sensual, dejando una impresión general de opulencia. Con cuerpo y bien constituido en taninos y acidez. Excepcional persistencia gustativa. En un buen momento de consumo.
-  100% Tempranillo.
From the vineyards of Cenicero.
-  *Classical vinification with destalked, crushed grapes using the latest fermentation technology and long maceration periods. Aged for 24 to 30 months in American oak casks with appropriately-timed rankings. Aged in the bottle for at least 36 months before being put on the market.*
-  *Serve at between 17° and 19°C.*
-  *Selected wines from the best vintages. Unmistakable personality of Cenicero wine. Ochre red with vinous character. Balanced, sensual taste, providing a general feeling of opulence. Good body and balance between tannins and acidity. Exceptionally persistent. At an ideal time to drink.*



BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~ GRUPO ~

apadistribuciones.com
606 305 366





Monte Real

125 ANIVERSARIO
EDICIÓN LIMITADA
RESERVA 2010



ORIGEN: D.O.Ca RIOJA

CALIFICACIÓN AÑADA: Excelente

VIÑEDO: 100% Tempranillo, procedente de nuestros viñedos en Cenicero a 430 metros de altitud. Suelo arcillo-calcáreo con abundante canto rodado. Se trata de un suelo sumamente peculiar, contiene suficiente arcilla para retener humedad necesaria para el viñedo, y a la vez, los cantos rodados drenan el exceso de humedad. Esta composición del suelo regula de forma natural una producción de entre 3.000 y 4.000 kilos/hectárea. En esta añada en particular los rendimientos de producción fueron muy moderados unos 3.000 kilos/hectárea.

Con nuestros viñedos, de más de 40 años de edad y baja productividad, obtenemos racimos con granos pequeños y una excepcional relación hollejo-pulpa: mayor cantidad de hollejo y menos pulpa, siendo en estos hollejos donde se concentra el color y aroma primario de la variedad tempranillo.


VENDIMIA 2010: Esta década ha sido muy generosa en cosechas excelentes, 2001, 2004, 2005 y 2010. Las claves han radicado en una climatología muy favorable, que nos permitió mantener un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo hasta el final de vendimia. Un año muy propicio para obtener una perfecta maduración tecnológica y polifenólica.





RIOJA


DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA


Monte Real
de Familia
CRIANZA


- 


100% Tempranillo.
Procedente de Cenicero
- 


Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de fermentación y largas maceraciones. Crianza de 18 meses en barricas de roble americano con la realización de las oportunas trasiegos y su estabilización natural. Botellero mínimo de 6 meses antes de su comercialización.
- 

Servir entre 16° y 18° C.
- 

Se resaltan las características y personalidad de los vinos de Cenicero es un crianza de corte moderno adecuado a los gustos y tendencias actuales, en una gama alta.
Color intenso, mantiene la fruta y la expresión de la variedad y el terroir junto a los matices de crianza con armonía y equilibrio. En boca resaltamos cuerpo y potencia junto a su suavidad y elegancia.
Alérgenos: Contains sulfites
- 

100% Tempranillo.
Made with the choicest Tempranillo grapes from vineyards in Cenicero.
- 

Classical vinification with destalked, crushed grapes, using new fermentation technology, with a long maceration period in order to achieve greater extraction. Aged for 18 months in new American oak casks with appropriately-timed rackings. Aged in the bottle for at least 6 months before being put on the market.
- 

Serve between 16° and 18°C.
- 

From a sensorial point of view, the Monte Real Crianza follows the style demanded by today's consumers: more colour, more fruity and more potency. Intense colour, delicate fresh aromas that maintain the fruitiness and expression of the grape variety and the terroir, beautifully blending with ageing notes in harmony and balance. In the mouth, its body and potency are perfectly offset by the smoothness and elegance typical of great Riojas.
Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO









apadistribuciones.com
606 305 366



RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

Monte Real
de Familia
RESERVA

-  100% Tempranillo. Procedentes de Cenicero.
-  Elaboración clásica con 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 realizándose las oportunas trasiegas.
Botellero mínimo de 24 meses antes de su comercialización.
-  Servir entre 16° - 18°C.
-  Vino representativo de los mejores viñedos de Cenicero. Intenso color rojo cereza con ribetes teja. Potente en aromas con carácter vinoso armonizados con notas de excelente madera. Estructura sensual en boca, sabroso, con cuerpo. Abundantes taninos pulidos y dulcificados. Impresión de opulencia prolongándose con un magnífico final de gran persistencia gustativa. Maduro y bien evolucionado, en un buen momento de consumo.
Alérgenos: Contiene sulfitos
-  100% Tempranillo. All grapes are from Cenicero.
-  Classical vinification with destalked, crashed grapes using the lasted fermentation control technologies and long maceration periods. Aged for 24 to 30 months in American casks Aged in bottle for at least 24 months before putting on the market.
-  Serve between 16°C - 18°C
-  Unmistakable personality of Cenicero wines.
This wine has a very intense cherry colour with a tawny rim. On the nose clean and powerful aromas, with an harmonious blend of ageing in oak and vinous notes. In month wide structure tasty, with nice body. Polished and smooth tannins. Aromas extend retro-nasally, with a long, persistent finish. Very well developed and mature, it guarantees a long life in the bottle.
Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~ GRUPO ~

apadistribuciones.com
606 305 366



BODEGAS RIOJANAS



**BODEGAS
RIOJANAS**

PUERTA VIEJA



**PUERTA VIEJA
CRIANZA**



**PUERTA VIEJA
CRIANZA SELEC.**



**PUERTA VIEJA
CRIANZA SEL. MG.**



**PUERTA VIEJA
RESERVA**



**PUERTA VIEJA
BLANCO**

PREGÓN











**PREGÓN
VERDEJO**



RIOJA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

Puerta Vieja

CRIANZA

-  Tempranillo 80%. Mazuelo 15%. Graciano 5%.
Procedente de Cenicero y Sonsierra.
-  Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de control de fermentación y largas maceraciones. Crianza de 18 meses en barricas de roble americano con estabilización natural en las mismas. Maduración en botella durante unos seis meses, antes de su comercialización.
-  Servir entre los 15° y 18° C.
-  Color rojo picota intenso, brillante y limpio. Aroma muy fresco de frutas rojas y regaliz, destacan también los tonos especiados y torrefactos de la barrica nueva. Robusto en boca, carácter vinoso y agradablemente tánico, con un final armónico y de gran persistencia gustativa.
-  Tempranillo 80%, Mazuelo 15%, Graciano 5%.
From the vineyards of Cenicero and Sonsierra.
-  Classical vinification with destalked, crushed grapes, using the latest fermentation control technologies and long maceration periods. Aged for 18 months in American oak casks with natural stabilisation. Aged in the bottle for about six months.
-  Serve at between 15° and 18°C.
-  Intense, brilliant cherry-red, very pronounced, fruity aroma with noticeable spicy notes from new wood. Robust in the mouth and vinous, with pleasant tannins and a harmonious, very persistent finish.









BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO



rioja
RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

-  **Tempranillo 100%.**
Procedente de Cenicero y San Vicente de la Sonsierra.
-  **Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de control de fermentación y largas maceraciones. Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble americano con estabilización natural en las mismas. Maduración en botella durante unos seis meses, antes de su comercialización.**
-  **Servir entre los 15° y 18° C.**
-  **Color rojo picota intenso, brillante y limpio. Aroma muy fresco de frutas rojas y regaliz, destacan también los tonos especiados y torrefactos de la barrica nueva. Suave en boca, carácter vinoso y agradablemente tánico, con un final armónico y de gran persistencia gustativa. En definitiva un vino que por su estructura, perfectamente podía haber seguido una larga permanencia en barrica, para llegar a ser un reserva.**
-  **Tempranillo 100%.**
From Cenicero and San Vicente De La Sonsierra, La Rioja, Spain.
-  **Grapes were harvested with great care using classical elaboration, then destemmed and lightly crushed, utilizing the latest techniques to control fermentation, followed by an extended maceration. Aged 18 months in American oak barrels for optimal tannin integration, including an additional 6 months in the bottle prior to release for optimum maturity.**
-  **Serve between 15 ° and 18 ° C.**
-  **Bright cherry red color with Fresh fruit and licorice aromas along with pronounce notes of spice and toasty flavors stemming from the new oak. Soft in the mouth with pleasant and velvety tannins on a nice long harmonious finish. As a result this wine with its structure and complexity could have been classified as a Rioja Reserve with additional oak aging.**









RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

Puerta Vieja

CRIANZA SELECCIÓN

MAGNUM

-  Tempranillo 100%.
Procedente de Cenicero y San Vicente de la Sonsierra.
-  Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de control de fermentación y largas maceraciones. Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble americano con estabilización natural en las mismas. Maduración en botella durante unos seis meses, antes de su comercialización.
-  Servir entre los 15° y 18° C.
-  Color rojo picota intenso, brillante y limpio. Aroma muy fresco de frutas rojas y regaliz, destacan también los tonos especiados y torrefactos de la barrica nueva. Suave en boca, carácter vinoso y agradablemente tánico, con un final armónico y de gran persistencia gustativa. En definitiva un vino que por su estructura, perfectamente podía haber seguido una larga permanencia en barrica, para llegar a ser un reserva.
-  Tempranillo 100%.
From Cenicero and San Vicente De La Sonsierra, La Rioja, Spain.
-  Grapes were harvested with great care using classical elaboration, then destemmed and lightly crushed, utilizing the latest techniques to control fermentation, followed by an extended maceration. Aged 18 months in American oak barrels for optimal tannin integration, including an additional 6 months in the bottle prior to release for optimum maturity.
-  Serve between 15° and 18° C.
-  Bright cherry red color with Fresh fruit and licorice aromas along with pronounce notes of spice and toasty flavors stemming from the new oak. Soft in the mouth with pleasant and velvety tannins on a nice long harmonious finish. As a result this wine with its structure and complexity could have been classified as a Rioja Reserve with additional oak aging.









rioja
RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

**PUERTA VIEJA
RESERVA**

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~ GRUPO ~

-  80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano.
Procedentes de Cenicero, Sonsierra y Villalba de Rioja.
-  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.
-  Servir entre los 16º y 18º
-  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

Denominación de origen
DOCa Rioja

Marca
Puerta Vieja

Tipo de Vino
Reserva

Color
Tinto

Año
2013

Formato
75 cl.

apadistribuciones.com
606 305 366





RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

Puerta Vieja

BLANCO

Variedades de uva

100% Viura. Procedente de Cenicero.

Elaboración

Mosto obtenido tras la maceración de la uva a bajas presiones con prensas de membrana.

Limpieza por centrifugación y fermentación controlada a bajas temperaturas en depósitos de acero inoxidable.

Temperatura de servicio

Servir entre 6° y 8° C.

Nota de cata

Color limpio y brillante amarillo pálido verdoso.

Aroma intenso y elegante, con matices frescos y afrutados.

Ligero al paladar con notas de acidez bien integrada.

Gratas sensaciones finales dejando un grato recuerdo floral.

Grape varieties

100% Viura. From de vineyards of Cenicero.

Vinification

The must is obtained after low-pressure maceration in membrana presses.

Cleaned through centrifugation and fermented under controlled temperatures in stainless steel tanks.

Serving temperature

Serve at between 6° and 8° C.

Tasting note

Clean, brilliant, pale greenish-yellow. Intense, elegant aromas with fresh, fruity notes. Light on the palate with well-integrated acidity. Pleasant finish with a lovely floral 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











RUEDA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

PREGÓN

VERDEJO

-  Elaborado con la variedad verdejo proveniente de uvas seleccionadas de viñedos entre 10 y 20 años. Vendimia nocturna.
-  Desfangado en frío y fermentación a 16°C en depósitos de acero inoxidable.
-  Servir entre 6° y 8°C.
-  Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Limpio y brillante. Aroma a frutas blancas con un fondo herbal y anisado. En boca es sabroso, fresco y equilibrado. De entrada suave y final persistente.
Alérgenos: Contiene sulfitos
-  Made with the variety verdejo coming from grapes selected from vineyards between 10 and 20 years. Night grape harvest.
-  Cold deflated and fermentation at 16°C in stainless steel tanks.
-  Serve between 6° to 8°C.
-  Straw yellow color with greenish irises. Clean and bright. Aroma to white fruits with an herbal and aniseed background. In the mouth it is tasty, fresh and balanced. Soft and persistent finish.
Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~ GRUPO ~

apadistribuciones.com
606 305 366



BODEGAS RIOJANAS



VIÑA ALBINA



**VIÑA ALBINA
BLANCO**



**VIÑA ALBINA
BLANCO DULCE RVA.**



**VIÑA ALBINA
RESERVA**



**VIÑA ALBINA
RESERVA SELEC.**



**VIÑA ALBINA
GRAN RESERVA**



**GRAN ALBINA
VENDIMIA**



**GRAN ALBINA
RESERVA**



**ALBINA
ESSENCIA**











rioja

RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
- GRUPO -
VIÑA ALBINA
BLANCO COSECHA

-  100% Viura. Procedentes de viñedos seleccionados en Cenicero, con más de cincuenta años, tales como Paletones, Agudillo, Llanillo o el Romeral. Rendimientos máximos por hectárea 4000 kg/Ha.
-  Tras una vendimia manual se transporta a bodega en remolques de máximo 3000 kilos. Mosto obtenido tras unas horas de maceración de la uva en prensa de membrana sin aplicar ninguna presión. Fermentación controlada a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, seguido de un contacto prolongado con las levaduras tras la fermentación para aumentar el volumen en boca.
-  Servir entre 6° y 8°C.
-  Color amarillo, pálido, brillante y con reflejos verdosos.
Aroma intenso y elegante, con matices frescos y afrutados, pero blanquilla, plátano y cítricos. También notas florales, sobre un fondo de aromas de especias dulces.
En boca resulta complejo en sensaciones: fresco, equilibrada acidez, con volumen y goloso. Al final se descubre otra vez su carácter frutal y floral.
-  100% Viura. From selected plots in Cenicero, with over fifty years old such as Paletones, Agudillo, Llanillo or Romeral. Maximum yields per hectare 4000 kg/ha.
-  After a manual harvest grapes are transported to the winery in trailers up to 3,000 kilos. The must is obtained after the maceration of the grapes at low pressures with membrane presses. Controlled fermentation at low temperatures in stainless steel tanks, followed by a contact with the yeasts after fermentation to increase mouthfeel.
-  Serve between 6° and 8° C.
-  Clean, bright, yellow color with lemon green rims.
Intense and elegant aroma, with fresh and fruity nuances.
Very intense nose. Aromas of white fruit, Blanquilla pear and citrus. The floral notes dominate on a background of sweet spice aromas.
The palate is intense, with a good entry. The step is fruity, which highlights the balance between acidity and astringency.

apadistribuciones.com
606 305 366









RIOJA


DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA


BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO
VIÑA ALBINA
BLANCO DULCE RESERVA

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

-  Servir entre 6° y 8°C
-  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.

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

-  *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.

-  *Serve between 6° and 8°C.*
-  *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. Licuorous, perfect blending with sweet tanning and noticeable acidity. Delicious ending with an exceptional aftertaste.*

apadistribuciones.com
606 305 366

apa
distribuciones
Vinos y Cava

El RIMERO
VINOTECA







RIOJA





DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

VIÑA ALBINA

RESERVA

-  80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano.
Procedentes de Cenicero, Sonsierra y Villalba de Rioja.
-  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.
-  Servir entre 16° y 18°C.
-  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.

Alérgenos: Contiene sulfitos

-  80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano.
From the vineyards of Cenicero, Sonsierra and Villalba de Rioja.
-  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.
-  Serve at between 16° and 18°C.
-  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.

Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

apadistribuciones.com
606 305 366













RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

VIÑA ALBINA

RESERVA
VENDIMIA SELECCIONADA

-  80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano.
Procedentes de Cenicero, Sonsierra y Villalba de Rioja.
-  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 trasiegos. Botellero mínimo de 24 meses antes de su comercialización.
-  Servir entre 16° y 18° C.
-  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.
Alérgenos: Contiene sulfitos
-  80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano.
Grapes coming from Cenicero, Sonsierra and Villalba de Rioja vineyards.
-  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.
-  Serve at between 16° and 18°C.
-  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.
Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

apadistribuciones.com
606 305 366









RIOJA





DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

VIÑA ALBINA

GRAN RESERVA

-  80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano.
Procedentes de Cenicero, Sonsierra y Villalba de Rioja
-  Elaboración clásica de uva despalillada y estrujada con larga maceración y control fermentativo.
Crianza de 24 a 30 meses en barrica de roble americano realizándose las correspondientes trasiegos.
Botellero mínimo de 36 meses antes de su comercialización.
-  Servir entre 17 y 19°.
-  Vinos seleccionados de las mejores añadas. Representativo de los vinos clásicos de Rioja Alta. Color rojo cereza con tonos teja. Rico en aromas que van desarrollándose hasta alcanzar su plenitud y sutilezas.
Armónico en la boca, fino y elegante, aterciopelado. Bien evolucionado y maduro, con gran persistencia gustativa.

Alérgenos: Contiene sulfitos

-  80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano.
From the vineyards of Cenicero, Sonsierra and Villalba de Rioja.
-  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 36 months before being put on the market.
-  Serve at between 17° and 19°C.
-  Selected wine from the best vintages. Representative of classic Rioja Alta wines. Cherry-red with tawny hues. Rich in aromas that develop into a subtle fullness. Well-developed, mature and very persistent.

Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

apadistribuciones.com
606 305 366













RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

GRAN ALBINA

VENDIMIA

-  Tempranillo, Mazuelo y Graciano.
En distinta proporción dependiendo de cada añada. Proceden de la selección de nuestros mejores viñedos de Cenicero.
-  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 francés, americano y del este. Botellero mínimo de 12 meses antes de su comercialización.
-  Servir entre 16° y 18°C.
-  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.
Alérgenos: Contiene sulfitos
-  Tempranillo, Mazuelo y Graciano
Varying the blending depending on the vintage. Selected grapes from the very best old vineyards of Cenicero.
-  The grapes are collected and put in boxes, once they get they are selected by hand.
An experimental winery, that has developed the most advanced enological techniques, is in charge of the many different steps of vinification and new fermentation processes of ultramaceration. Aged for 20 months in the best new American (34%), French (33%) and European (33%) oak casks. Aged in the bottle for at least 12 months before being released.
-  Served between 16° and 18°C
-  A superior, unparalleled, very special wine in tune with today's trends. Deep, dark chery red. Full of aromas and perceptible fruitness enveloped in excellent wood. Good structure in the mouth, concentrated, full of oily tannins, balanced and rounded. A delicious, long fish. A great wine with character and personality.
Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~GRUPO~

apadistribuciones.com
606 305 366













RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

GRAN ALBINA

RESERVA

-  Tempranillo, Mazuelo y Graciano.
En distinta proporción dependiendo de cada añada. Proceden de la selección de nuestros mejores viñedos de Cenicero.
-  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 36 meses en barricas nuevas de las mejores maderas de roble francés, americano y del este. Botellero mínimo de 24 meses antes de su comercialización.
-  Servir entre 16° y 18°C.
-  Gran vino, superior, especial, de nuevas tendencias. Intenso color rojo picota. Pleno en aromas, lleno de frutuosidad 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.
Alérgenos: Contiene sulfitos
-  Tempranillo, Mazuelo y Graciano
Varying the blending depending on the vintage. Selected grapes from the very best old vineyards of Cenicero.
-  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 American (34%), French (33%) and European (33%) oak casks. Aged in the bottle for at least 24 months before being put on the market.
-  Serve at between 16° and 18°C.
-  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.
Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

apadistribuciones.com
606 305 366



ALBINA ESSENCIA

Variedades de uva

Tempranillo y Graciano.

Elaboración

La vendimia se realizó en cajas de 15 kilos, vendimiando a primera hora de la mañana para evitar altas temperaturas y reducir al máximo los tiempos de espera antes de ir a bodega. Máxima selección de los racimos en su entrada a bodega a través una mesa de selección que nos permitió escoger no sólo los racimos sino los mejores granos.

La fermentación se realizó en depósitos troncocónicos utilizando levaduras propias seleccionadas el año anterior en estas mismas parcelas con el objetivo de reforzar el carácter del suelo.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realizó una maceración del vino con los hollejos durante 25 días, buscando una mayor complejidad aromática y cromática. La fermentación maloláctica se realizó en barricas nuevas de roble americano de tostado ligero.

Crianza

Para el envejecimiento de este vino se utilizaron un 85% de barricas nuevas de roble americano, con 4 años de secado de la madera, para reducir la cantidad de taninos verdes. El 15% restante fueron barricas de roble francés de grano muy fino y tostado ligero. Durante el envejecimiento uno de los objetivos fundamentales fue mantener la mayor cantidad de fruta. Cada seis meses se realizaba un trasiego de barricas, manteniendo el mismo vino en la barrica.

A su vez, nuestro departamento técnico realizó catas periódicas de las barricas para evaluar si terminaba o no el proceso de envejecimiento, por esta razón los tiempos de envejecimiento fueron 18 meses en el caso de las barricas francesas y 24 en el caso de las barricas americanas.

Embotellado

Para la estabilización de este vino no se realizaron filtraciones. Los corchos, de la máxima calidad, fueron escogidos uno a uno libres de TCA para evitar problemas posteriores. El envejecimiento de las botellas fue en los calados históricos de la bodega y ha permanecido durante 24 meses antes de salir al mercado.

Notas de cata

Intenso color rojo cereza con ribetes teja. Muy buena capa, limpio y brillante. Potente en aromas de frutos rojos armonizados con fruta pasa tipo ciruela. Destacan los aromas procedentes de la barrica como: vainilla, chocolate, regaliz y especias. Gran estructura y entrada potente con buena acidez, elegante y bien equilibrado. Larga persistencia en boca con recuerdos a los aromas percibidos en nariz principalmente regaliz, chocolate y vainilla.



Tipo de Vino
Reserva

Año
2011

Marca
Albina Essencia

Color
Tinto

Maridaje
Arroces y pastas, Aves, Guisos, Platos de cuchara, Carnes

Ocasión
Comida de empresa/Trabajo, Pareja/Romántica,
Comida con amigos, Acontecimiento familiar

Lugar
Casa, Restaurante tradicional

Estilo
Moderno/Innovador, Elegante, Atrevido

Formato
75 cl.

Elaboración
Vendimia tardía

BODEGAS RIOJANAS



VIORE



**VIORE
COSECHA**



**VIORE
ROBLE RIBERA**



**VIORE
CRIANZA RIBERA**



**VIORE
COSECHA TORO**



**VIORE
5 MESES BARRICA**



**VIORE
CRIANZA TORO**



**VIORE
VERDEJO**



**VIORE
VERDEJO TORO**



**VIORE
VERDEJO VIURA**



**VIORE
ROSADO TORO**







RIBERA DEL DUERO





DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VIORE

COSECHA

-  100% Tempranillo
-  Tiempo de maceración en fermentación: 10 días.
Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
-  Servir entre 16 - 18°C.
-  Color rojo picota con ribetes púrpuras / violáceos, de buena capa. Aromas varietales bien definidos que recuerdan a frutos rojos (moras y ciruelas). A su paso por boca resulta redondo y equilibrado. En el retrogusto recuerda a aromas de pastelería y frutales.

Alérgenos: Contiene sulfitos

-  100% Tempranillo
-  Time of maceration in fermentation: 10 days
Fermentation in stainless-steel tanks.
-  Serve between 16 - 18°C.
-  Cherry red color with purple / violet rim, good layer. Well defined varietal aromas reminiscent of red fruits (blackberries and plums). As it passes through the mouth it is round and balanced. In the aftertaste reminds of pastries and fruit aromas.

Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

apadistribuciones.com

606 305 366









RIBERA DEL DUERO





DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VIORE

ROBLE

-  100% Tempranillo
-  Tiempo de maceración en fermentación: 12 días.
Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
Crianza de 4 meses en barricas de roble americano
-  Servir entre 16 - 18°C.
-  Color rojo cereza con ribete amoratado, bien cubierto y brillante. En nariz se representa de intensidad media-alta. Destacan los aromas a frutos rojos y negros maduros, mermelada y alguna nota que recuerda a la vainilla. En boca se presenta sabroso, amplio, potente y equilibrado. Gran expresión de fruta madura, complementada con agradables notas tostadas. Perfecto ejemplo de conjunción fruta/madera, sin excesos.

Alérgenos: Contiene sulfitos

-  100% Tempranillo
-  *Time of maceration in fermentation: 12 days*
Fermentation in stainless-steel tanks.
Aged for 4 months in American oak barrels.
-  *Serve between 16 - 18°C.*
-  *Cherry-red color with a brass trim, well covered and shiny. In the nose is represented medium-high intensity. They emphasize the aromas of red fruits and ripe blacks, marmalade and some note that remembers the vanilla. In the mouth it is tasty, broad, powerful and balanced. Great expression of ripe fruit, complemented with nice toasted notes. Perfect example of fruit / wood conjunction, without excess.wood conjunction, without excess.*

Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

apadistribuciones.com
606 305 366









RIBERA DEL DUERO





DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VIORE

CRIANZA

-  100% Tempranillo, procedente de parcelas de edad superior a 40 años.
-  Tiempo de maceración en fermentación: 18 días mínimo.
Fermentación en depósitos de hormigón.
Crianza de 12 meses en barricas de roble americano.
-  Servir entre 16 - 18°C.
-  Color picota intenso, con ribete amoratado. En nariz se presenta una compleja y armoniosa variedad aromática, que va de frutas rojas/negras maduras a vainilla, pasando por tabaco y cacao. En boca permanece elegante y con una finura densa y persistente. Vuelven los tostados en la retronasal y recuerdos a chocolate.

Alérgenos: Contiene sulfitos

-  100% Tempranillo
-  *Time of maceration in fermentation: at least 18 days*
Fermentation in concrete tanks.
Aged for 12 months in American oak barrels.
-  *Serve between 16 - 18°C.*
-  *Intense cherry color, with black trim. In the nose there is a complex and harmonious aromatic variety, ranging from red / black fruits ripe to vanilla, passing through tobacco and cocoa. In the mouth it remains elegant and with a dense and persistent fineness. The toasted ones return in the retronasal and memories to chocolate.*

Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~GRUPO~

apadistribuciones.com

606 305 366













TORO

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VIORE

COSECHA

-  Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos controlados con bajas densidades de plantación, unido al terreno y a las favorables condiciones climáticas de la zona disponemos de un fruto excepcional.
-  Elaboración con uvas despalilladas y estrujadas, cortos periodos de maceración de los hollejos y una fermentación controlada a baja temperatura, hacen preservar al máximo los aromas y sabores propios del fruto.
-  Servir entre 14° y 16°C.
-  Color cereza picota intenso de bonitos tonos violáceos. Aromas conjuntados de frutillas negras, moras, arándanos con una sutil nota de flor de violeta. En bocas es carnoso, afrutado, con una punta de frescor que lo hace muy agradable. Final largo y persistente.
Alérgenos: Contiene sulfitos
-  *100% Tinta de Toro, an indigenous variety in Spain, it is commonly known as Tempranillo in other regions. The grapes are from vineyards between 10 and 15 years old, giving the wine youthful and fruity flavours.*
-  *Destalked grapes go through a short maceration period and then a controlled fermentation. Modern wine making practices are used to enhance the aromas and flavours from the fruit.*
-  *Serve between 14°C and 16°C.*
-  *Deep cherry red with violet hues. Intense aromas coming from the maceration showing wild fruity notes, liquorice. Full-bodied, with a meaty, fruity character and a hint of freshness in the mouth. Long and persistent finish.*
Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~GRUPO~

apadistribuciones.com
606 305 366













TORO

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VIORE

5 MESES EN BARRICA

-  Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos con plantaciones directas de sarmientos de "Vitis vinífera", bajas densidades de cepas, poca producción y gran rusticidad.
-  Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas, fermentación y maceración muy controladas buscando un vino tradicional sin manipulaciones, resaltando sus características más diferenciales, pero a la vez moderno y al gusto actual. Ligera permanencia en barricas nuevas de roble americano (cinco meses) buscando adquirir finura de color, complejidad de nariz y suavidad en boca.
-  Servir entre 14° y 16°C.
-  Color intenso, granate con tonos violáceos, limpio. Aromas potentes, vinoso, muy afrutado, con notas de madera fina, las justas para limar tonos ardientes y agrestes. En boca es carnoso, cálido, frutal, con cuerpo, sus abundantes taninos han sido pulidos y dulcificados. Final fuerte de gran sabor y persistencia. Muy genuino, lleno de tipicidad.
Alérgenos: Contiene sulfitos
-  *A 100% varietal produced from the "Tinta de Toro" the most widely planted red variety in this region.*
-  *Classical vinification with destalked, crushed grapes using the latest fermentation control technologies. It's maceration is meticulously controlled to preserve a wine of traditional style, but at the same time considered to be more in tune with "modern" tastes. A deep colored wine, aged for a short period in new American oak casks (five months) to obtain a wine that is maintaining a wide structure in the mouth with elegant fruit notes.*
-  *Serve at between 14°C and 16°C.*
-  *Intense colour with violet hues, clean, fresh fruity flavours with some hints of wood ageing and varietal notes. It's structure in the mouth is well developed with the long persistent finish of the traditional wines of this region.*
Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

apadistribuciones.com
606 305 366













TORO

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VIORE

CRIANZA

-  Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos con plantaciones directas de sarmientos de "Vitis vinífera", bajas densidades de cepas, poca producción y gran rusticidad.
-  Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas, fermentación controlada con maceraciones largas que permiten obtener una buena estructura resaltando su natural personalidad y una evolución positiva a lo largo del tiempo. Crianza de nueve meses en barrica de roble americano y seis meses en reposo en botella madurando, buscando resaltar su complejidad y redondez en su cata.
-  Servir entre 16° y 18°C.
-  Color cereza intenso con bordes granates. Rico en matices con aromas potentes, vinoso, notas de roble acompañan sin olvidar los de la uva madura. En boca es cálido, carnoso, con cuerpo, con contundentes taninos aunque bien pulidos y dulcificados. Final sabroso y redondo, con gran persistencia. Un vino autóctono en la tendencia actual.
Alérgenos: Contiene sulfitos
-  *100% Tinta de Toro, and indigenous variety in Spain, it is commonly known as Tempranillo in other regions. The grapes are from vineyards of direct Vitis Vinifera plantings. Low vine density, allows for low yields and a great rusticity.*
-  *Destalked grapes go through a long maceration period and then a controlled fermentation to achieve a wine with a well-defined structure highlighting the unique character and the evolution through the passing of time. Aged for nine months in American oak barrels an then another six months in the bottle to reach maturity. At the time of release, this wine shows complexity, layers and roundness.*
-  *Serve between 16°C and 18°C.*
-  *Deep cherry- red colour with garnet rim. Rich in nuances with powerful aromas; vinous and hints of oak without covering up the aromas of ripe grapes. Warm, meaty, full-bodied in the mouth with present, well-polished, sweet tannins. Tasty and well-rounded, with a very persistent finish.*
Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

apadistribuciones.com
606 305 366













RUEDA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VIORE

VERDEJO

-  100% Verdejo. Procedente de viñedos rigurosamente seleccionados de más de 30 años con escasa producción y cuya vendimia se realiza por la noche aprovechando las bajas temperaturas.
-  Maceración de las uvas en frío durante 10 horas, antes del prensado. Desfangado y fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y removidos para mantener las lías en suspensión.
-  Servir entre 8° a 10° C.
-  Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Intenso en nariz con aroma de frutas tropicales y notas cítricas combinadas con un fondo herbal fresco. Bien estructurado en boca, equilibrado, envolvente, sabroso con un largo final afrutado y balsámico.
Alérgenos: Contiene sulfitos
-  *100% Verdejo from rigorously selected vineyards more than 30 years old with limited production. The harvesting is done at night taking advantage of the low temperatures.*
-  *Cold grape maceration for 10 hours, before pressing. Racking and fermentation takes place in temperature controlled, stainless-steel tanks, while the lees are stirred in order to keep them in suspension.*
-  *Serve between 8° and 10°C.*
-  *Pale yellow colour with green reflections. Clean and bright. Intense on the nose with tropical fruit aromas and citric notes combined with a fresh herbal background. Well structured in mouth, balanced, tasty with a long fruity and balsamic finish.*
Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~GRUPO~









apadistribuciones.com
606 305 366





TORO
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO
VIORE
BLANCO VERDEJO

-  100% Verdejo. Procedente de viñedos de 20 a 45 años de edad con bajas densidades de plantación y bajos rendimientos de producción proporcionando un vino exclusivo.
-  Elaboración con uva de gran selección despallada y estrujada. Utilizando las mas modernas técnicas de maceración y fermentación en frío. Obtiene el máximo exponente varietal tanto en sabores como en aromas.
-  Servir muy frío, entre 8° y 10°C.
-  Color amarillo pálido con ribetes de aspecto verdoso, limpio y brillante. De aroma intenso con un toque de finas hierbas y recuerdos de piña sobre un fondo de cítricos. En boca es sabroso, exótico y frutal.
-  *100% Verdejo (a white variety typically grown in Toro). Coming from vineyards between 20 and 45 years old, these older vines are planted with low density and give small yields, producing wines with good concentration and a strong character.*
-  *Destalked grapes are pressed and then fermented at low temperatures, allowing a pure expression of grape varieties.*
-  *Serve at 8° to 10°C.*
-  *Light yellow with greenish hues, clean and brilliant. Intense aromas with a hint of fine herbs and memories of pineapple on a background of citrus. Very clean, crisp and bursting with frutal in the mouth.*

apadistribuciones.com
606 305 366









RUEDA





DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VIORE

VERDEJO - VIURA

-  Vino elaborado con las variedades Verdejo 70% y Viura 30%.
-  Maceración de las uvas en frío durante 10 horas, antes del prensado. Desfangado y fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, con removidos periódicos para mantener las lías en suspensión.
-  Servir entre 7° a 10° C.
-  Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Intenso en nariz con aromas frutales, flor blanca e hinojo. En boca es equilibrado, redondo, sabroso, fresco y con un final sedoso y agradable.

Alérgenos: Contiene sulfitos

-  *Wine elaborated with 70% Verdejo and 30% Viura grape varieties.*
-  *Cold grape maceration for 10 hours before pressing. Racking and fermentation takes place in temperature controlled, stainless-steel tanks, while the lees are stirred in order to keep them in suspension.*
-  *Serve between 7° and 10° C.*
-  *Pale yellow colour with green reflections. Clean and bright. Intense on the nose with fruit, white flowers and fennel. Well balanced in the mouth, round, tasty, fresh with a silky and pleasant finish.*

Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~ GRUPO ~

apadistribuciones.com
606 305 366









TORO





DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VIORE

ROSADO

-  85% Tinta de Toro y 15% Garnacha.
-  Elaboración con uva despalillada y estrujada con una muy corta maceración de los hollejos. Fermentación del mosto yema a bajas temperaturas.
-  Servir a 12°C.
-  Color rosa frambuesa de aspecto limpio y brillante, expresada su fragancia en fresas y grosellas, su paso en boca es fresco y equilibrado.

Alérgenos: Contiene sulfitos

-  85% Tinta de Toro and 15% Garnacha.
-  Destalked grapes and short maceration on the skins (2-5 hours). The grapes are pressed and the must is fermented at low temperatures.
-  Serve at 12°C.
-  Clean and bright, raspberry pink colour. Strawberry and currant aromas. Fresh and well-balanced in the mouth.

Allergens: Contains sulfites

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~ GRUPO ~

apadistribuciones.com
606 305 366

