

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