

# Vina Albina Crianza DOCa Rioja

Bodegas Riojanas - D.O.Ca. Rioja - Hiszpania



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCa Rioja
Szczepy:	Tempranillo 80%, Mazuelo 15%, Graciano 5%
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier resztkowy:	1.1 g/l
Kwasowość:	5.1 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 5 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Wino dojrzewa 18 m-cy w beczkach dębowych. O głębokiej, wiśniowej barwie. Dominują czerwone owoce z pikantnymi nutami. W smaku wyczuwalna wiśnia, śliwka i lukrecja. W tle jako efekt dojrzewania w beczkach dębowych obecna wanilia. Wino o doskonale zrównoważonym poziomie tanin.

## Podawać do:

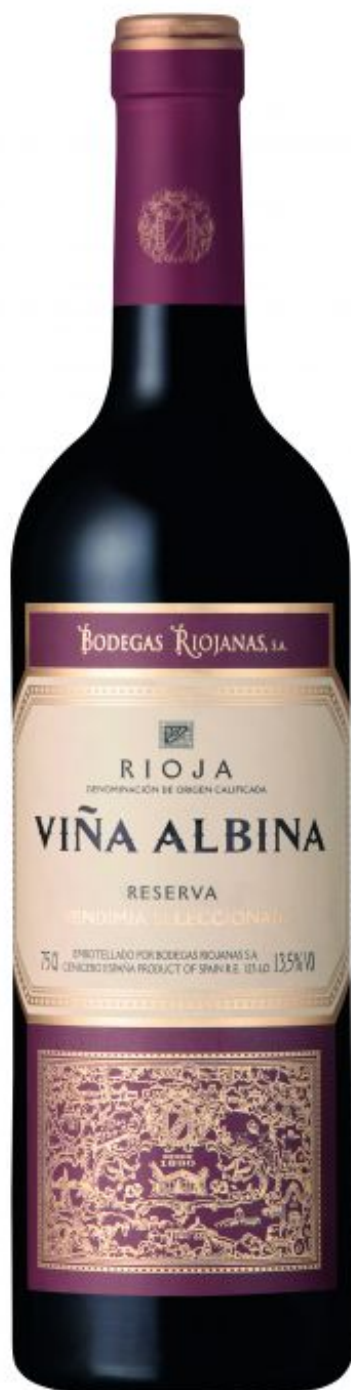
Doskonale do polędwicy wołowej przyprawionej aromatycznymi ziołami.

DESDE  1890

**BODEGAS RIOJANAS, S.A.**

# Vina Albina Reserva Seleccion DOCa Rioja

Bodegas Riojanas - D.O.Ca. Rioja - Hiszpania



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCa Rioja
Szczepy:	Tempranillo 80%, Mazuelo 15%, Graciano 5%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier resztkowy:	1.4 g/l
Kwasowość:	5.3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 10 lat
Nagrody:	Guia Penin - 91 pkt; Mundus Vini Meininger 2016 - Złoty Medal; The Drinks Business - Master Medal
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Wino dojrzewa 24 m-ce w beczkach dębowych. O głębokiej, wiśniowej barwie. W bukietcie dominują czerwone owoce z nutą dębu i pieprzu. W smaku dobrze zbudowane, aksamitne, o dojrzałych taniach, doskonale zrównoważone.

## Podawać do:

Polecamy do wołowiny, wino lubi dominować, zatem mięsa muszą być solidnie przyprawione i wyraziste.

# Vina Albina Gran Reserva DOCa Rioja

Bodegas Riojanas - D.O.Ca. Rioja - Hiszpania



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCa Rioja
Szczepy:	Tempranillo 80%, Mazuelo 15%, Graciano 5%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier resztkowy:	1.3 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 20 lat
Nagrody:	Falstaff - 93 pkt; Wine Enthusiast - 91 pkt; Guia Penin: 90 pkt
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Wino dojrzewa 30 m-cy w beczkach dębowych. O głębokiej, wiśniowej barwie. Bukiet elegancki, o dojrzałych czerwonych owocach, obecne rodzyнки, aromaty skóry i cedru. Na podniebieniu dobrze zbudowane, zrównoważone, mocne w smaku, o długim finiszu.

## Podawać do:

Polecamy do polędwicy, steków - do dań o intensywnym smaku.

DESDE  1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

# Vina Albina Blanco Semidulce DOCa Rioja

Bodegas Riojanas - D.O.Ca. Rioja - Hiszpania



Charakter:	Deserowe
Apelacja:	DOCa Rioja
Szczepy:	Viura 90%, Malvasía de Rioja 10%
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	30.5 g/l
Kwasowość:	5.8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	6-8 °C

## Opis:

Delikatna, złota barwa z zielonymi refleksami. Delikatny zapach żółtego melona z migdałową nutą. Doskonale zbalansowany cukier pozwala pojawić się subtelnej kwasowości co nadaje winu elegancji. W smaku soczyste i pełne.

## Podawać do:

Doskonale do owocowych sałatek i białych deserów.

DESDE  1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.