

ALBIKER

Elaboración: Sistema de Maceración Carbónica con uva entera, procedente de nuestros viñedos situados en la Rioja y Rioja Alavesa, en los términos de San Vicente de la Sonsierra, Baños de Ebro, Elciego y Laguardia con pisado tradicional de la uva después de la fermentación.

El fruto empleado, Tempranillo 95% y Viura 5%, ha sido recogido en plena madurez y con un estado sanitario óptimo para poder realizar una completa transformación de los azúcares, obteniendo un vino de gran calidad.

Vinificación:

Maceración carbónica con uva entera

Procedencia de la uva:

100% viñedos propios

Variedades de la uva:

95% Tempranillo, 5% Viura

Vendimia:

Manual y escogida de racimos enteros

Notas de cata:

Albiker tiene un aspecto limpio y brillante, con intenso color rojo cereza en el corazón, y recubierto de tonos violetas que denotan su juventud.

Es un vino expresivo, con elegantes aromas frutales (fresa, frambuesa, plátano) y un armonioso toque floral.

Al paladar es sabroso, bien equilibrado, con excelente cuerpo, un agradable paso de boca y un final prolongado.

