



D.O.Ca. Rioja

Heredad de Altillo Crianza

Heredad de Altillo Crianza está elaborado con uvas de la variedad tempranillo, que son vendimiadas a mano en viñedos de más de 40 años. El resultado es un vino estupendo con aromas de frutas rojas maduras y toques especiados.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5º

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 16-17ºC

Notas de Cata

Intenso color rojo rubí. Aromas afrutados de pimienta y clavo, frambuesa y ciruela. En boca, tiene un sabor maravilloso y potente, muy sedoso gracias al equilibrio perfecto entre acidez y taninos. Un vino muy elegante con un sabor duradero.

Maridaje

Un perfecto acompañante de carnes, quesos curados y asados.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en condiciones óptimas de maduración. La maceración se produce en frío para extraer el color y los aromas a frutas. La fermentación tiene lugar a temperaturas entre 25 y 28 °C depósitos de acero inoxidable, durante 10-12 días. Posteriormente existe una post-maceración fermentativa de 5 a 10 días. El vino permanece un periodo de 12 meses en barricas nuevas de roble americano.

Premios

DOBLE ORO-Spanish Wine of the year-

2019 China Wine & Spirits Awards: Heredad del Altillo crianza 2015

ORO

2019 Berliner Wine Trophy: Heredad del Altillo crianza 2015