

Marqués de Atillo Blanco

D.O.C. Rioja / Blanco



Marqués de Atillo blanco está elaborado con la tradicional variedad macabeo, conocida como Viura en Rioja, donde es la uva blanca más cultivada. El equipo de enólogos ha conseguido un vino que conserva la fresca aromática natural de esta uva.

VARIEDAD

100% Viura

ESTILO

Vino tranquilo

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.C

NOTA DE CATA

Brillante color amarillo pajizo con reflejos verdosos. El vino tiene aromas de flores blancas, mandarinas, plátano, piel de naranja y otros cítricos con un toque sutil de fruta de la pasión. En boca, es limpio, sedoso y un amplio postgusto.

MARIDAJE

Un buen compañero para el marisco, pescado o carnes blancas acompañadas de verduras.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 8-10 ° C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Las uvas son vendimiadas por la noche a principios de octubre. Esa temperatura fresca permite que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera de 4 a 6 horas a temperaturas frescas con los hollejos de la uva en ambiente inerte. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 14-15 grados centígrados. El proceso de elaboración incluye cuidadosos controles en cada una de las fases. El resultado es un vino fresco y delicado.