

Heredad de Atillo Rosado

D.O.Ca. Rioja / Rosado



Heredad de Atillo Rosado está elaborado con uvas de la variedad garnacha, la más prestigiosa de La Rioja para producir vinos rosados, frescos y afrutados. Las uvas se recogen a comienzos de octubre, en su momento óptimo de maduración.

🍷 VARIEDAD

100% Garnacha

✳️ 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. Ca.

🍷 NOTA DE CATA

Potente color rosa con aromas de fresas y grosellas. Este vino es un vino refrescante con fruta abundante en boca y buena estructura.

🍴 MARIDAJE

Un compañero ideal para pastas, carnes blancas, mariscos y ensaladas.

°C GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°

🍷 RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 9-11 ° C

📄 INFORMACIÓN TÉCNICA

Sólo las mejores uvas garnachas son seleccionadas para elaborar este vino. Las uvas son sometidas a un proceso de maceración controlada entre 3 y 6 horas. Esto permite que las pieles estén en contacto con el mosto hasta que adquiere su color rosado característico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 15-16° C durante unos 15-18 días.