D.O.Ca. Rioja

Marqués de Altillo Rosé

Marqués de Altillo Rosé wird aus Grenache-Trauben hergestellt. Dabei handelt es sich um die prestigeträchtigste Rebsorte für Roséwein in La Rioja. Die Trauben werden während der ersten Oktoberwoche, wenn sie ihre optimale Reife erreicht haben, sorgfältig gelesen.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

TRAUBE **Grenache**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 8-10 ºC**

Verkostungsnotizen

Erbeerrosa mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Elegant und köstlich frisch im Mund, mit voller Frucht und guter Struktur.

Speiseempfehlung

Eine ideale Begleitung zu vielen Pastagerichten, weißem Fleisch, Meeresfrüchten und ideal zu Salad Niçoise.

Technische Information

Für diesen Wein werden ausschließlich die besten Grenache-Trauben ausgewählt. Die Trauben werden 3 bis 6 Stunden einer kontrollierten Mazeration unterzogen, bei der die Haut mit dem Most in Kontakt bleibt, bis der Wein die charakteristische Roséfarbe annimmt. Die Gärung erfolgt etwa 20 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16 ºC.