

D.O.Ca. Rioja

Marqués de Altillo Rot

Marqués de Altillo Rot wird aus der traditionellen spanischen Rebsorte, die als Tempranillo bekannt ist, hergestellt. Die Trauben werden in der zweiten Septemberhälfte zum Zeitpunkt optimaler Reife in unseren besten Weinbergen in La Rioja sorgfältig von Hand gelesen.

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.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 16-17 ºC**

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Kräftige Aromen roter Früchte, Erdbeeren und Blumen in der Nase. Frisch und sanft am Gaumen, während die Intensität der Früchte die Aromen widerspiegelt. Herrlich langer Abgang.

Speiseempfehlung

Ein wundervoller Wein, der eine große Vielzahl an Gerichten begleiten kann, einschließlich rotem Fleisch, Pasta, Käse oder Salaten.

Technische Information

Die Trauben werden zum Zeitpunkt optimaler Reife gelesen. Anschließend folgt eine Periode kalter Mazeration (48-72 Stunden), um die Farbe der Haut und die Fruchtaromen zu lösen. Die Gärung erfolgt für 8-10 Tage bei Temperaturen zwischen 21-23 ºC in Tanks aus rostfreiem Stahl.

Aktuelle Auszeichnungen

SILBER
2023 The Global Rioja Masters: Marques de Altillo Tinto