



## A.O.C. Rioja

### Heredad de Atillo Rouge

Le Heredad de Atillo Rouge est produit à partir de cépage Tempranillo. Le raisin est soigneusement vendangé à la main sur nos meilleures vignes de La Rioja pendant la deuxième quinzaine de septembre, au moment exact de sa parfaite maturité.

### Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

CÉPAGE  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOL  
**13 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Entre 14°C et 16°C**

### Notes de dégustation

Rouge cerise profond avec des reflets violets. Arômes puissants de fraises et de fleurs. Frais et doux, il est très fruité en bouche. Une agréable fin en bouche persistante.

### Accords

Un excellent vin pour accompagner les plats de riz, les pâtes en sauce, les viandes grillées le fromage ou les salades.

### Informations techniques

Les raisins soigneusement cueillis à la main sont vendangés à leur parfaite maturité avant de passer par un procédé de macération (48-72 heures), qui permet d'extraire la couleur des peaux et les arômes fruités. La fermentation a ensuite lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée (de 21 à 23°C) pendant une période de 8 à 10 jours.

### Derniers Prix

**OR**  
2019 Concours Mondial de Bruxelles: Heredad del Atillo Tinto 2017