A.O.C. Rioja

Heredad de Altillo Blanc

Heredad de Altillo Blanc est produit à partir du cépage macabeo, le cépage blanc le plus cultivé dans La Rioja. L'expérience de nos vignerons a permis de créer ce vin qui conserve toute la fraîcheur aromatique naturelle typique de ce cépage.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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.

CÉPAGE **Viura**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 8 et 10ºC**

Notes de dégustation

Jaune paille éclatant avec des teintes verdâtres. Le nez dégage des arômes de fleurs blanches, de mandarines mûres, de bananes, de zeste d'orange et d'agrumes avec une pointe subtile de fruits de la passion. Au palais, ce vin est clair et soyeux avec une fin en bouche persistante.

Accords

Un bon accompagnement pour les langoustines et les gambas cuisinées ou en salade, le poisson ou les légumes.

Informations techniques

Le raisin est vendangé de nuit au début du mois d'octobre. La température fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit être macéré avec les peaux à basse température et dans une atmosphère inerte, durant 4 à 6 heures pour obtenir l'expression maximale du cépage. La fermentation est réalisée dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14 et 15ºC. Des contrôles minutieux sont réalisés à chaque étape du processus de production. Le résultat ? Un vin frais et délicat.