



## A.O.C. Rioja

### Heredad de Altillo Reserva

De petites grappes isolées de Tempranillo cultivées sur des ceps sélectionnés des meilleures parcelles de La Rioja permettent de s'assurer de la réussite de ce vin de réserve, attaché à l'A.O.C. Rioja.

## 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 ALCOOL  
**13,5 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**À servir entre 16°C et 18°C.**

## Notes de dégustation

Robe couleur rouge cerise profond, assez foncée et intense. Son nez dégage des arômes de compotes de fruits et des notes épicées de bois noble. Le palais est fruité, élégant et bien équilibré, grâce à l'équilibre parfait entre l'acidité et les tannins, qui appelle à continuer la dégustation.

## Accords

Cette réserve se marie à merveille avec tous les types de viandes, les ragoûts, les fromages affinés ou les plats raffinés.

## Informations techniques

Les meilleures grappes sont soigneusement récoltées à la main. Ils sont ensuite soumis à un processus de fermentation alcoolique à une température contrôlée (26°C-29°C) pendant dix à douze jours dans de petites cuves en acier inoxydable, pour extraire la couleur, les arômes et les tannins. Ensuite, le vin macère ensuite avec ses peaux pendant 12 jours, ce qui permet fixer la couleur et de polir les tannins. Commence alors la fermentation malolactique à 20° C. Enfin, le vin vieillit pendant 18 mois dans des fûts en chêne américain neufs avant de reposer encore 18 mois en bouteille pour garantir une complète maturité.

## Derniers Prix

**ARGENT**

2019 Portugal Wine Trophy: Heredad del Altillo Reserva 2014