

A.O.C. Rioja

Heredad de Altillo Rosé

Heredad de Altillo Rosé est produit à partir du raisin Grenache, le cépage le plus prestigieux à Rioja pour la production de vins rosés, frais et fruités. Les raisins sont vendangés en octobre lorsqu'ils ont atteint leur parfaite maturité.

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 **Grenache**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 8 et 10ºC.**

Notes de dégustation

Robe rose intense avec des arômes de fraises et de groseilles. C'est un rosé rafraîchissant en bouche avec une bonne structure fruitée.

Accords

L'accompagnement idéal pour de nombreux plats à base de pâtes, de viandes blanches, de fruits de mer ou des salades.

Informations techniques

Seuls les meilleurs raisins Grenache sont sélectionnés pour produire ce vin. Les raisins sont soumis à un processus de macération contrôlée de 3 à 6 heures. Ceci permet aux peaux de rester en contact avec le moût jusqu'à ce que le vin acquière sa couleur rosée caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée entre 15ºC à 16ºC durant 15 à 18 jours.