



A.O.C. Rioja

Marqués de Atillo Crianza

Marqués de Atillo Crianza est exclusivement produit à partir du cépage Tempranillo. Les raisins Tempranillo sont soigneusement récoltés à la main de vignobles destinés à la production en petites quantités composés de vignes de 80 ans d'âge. Le résultat est un vin superbe avec des arômes de fruits rouges mûrs et des touches d'épices.

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
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 16°C et 17°C

Notes de dégustation

Sa robe d'un rouge rubis vivant avec des arômes de poivre noir et de clous de girofle, de framboise et de prune sur le nez et d'un palais excellent, puissant et soyeux à la fois, grâce à l'équilibre parfait entre l'acidité et les tanins. Un agréable vin élégant avec une fin en bouche persistante.

Accords

Un compagnon idéal pour la viande, les fromage affinés et les rôtis.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et cueilli à la main. Le processus de fermentation est entrepris à une température contrôlée (25°C-28°C) pendant 10-12 jours, suivi par une macération post-fermentation allant entre 5 et 10 jours. Le vin demeure dans des fûts en chêne américain neuf pendant 12 mois.