



## A.O.C. Rioja

### Marqués de Atillo Rosé

Marqués de Atillo Rosé est produit à partir du raisin Grenache, le cépage le plus prestigieux à Rioja pour la production de vins rosé. Les raisins sont soigneusement vendangés au cours de la première semaine d'octobre lorsqu'ils ont atteint leur 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  
**Grenache**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Entre 8-10°C.**

## Notes de dégustation

Robe rose fraise avec des arômes de fraises et de framboises. C'est un rosé élégant, succulent et frais en bouche avec une bonne structure complète et fruité.

## Accords

Un compagnon idéal pour de nombreux plats à base de pâtes, de viandes blanches, de fruits de mer et parfait pour déguster une salade niçoise.

## Informations techniques

Seuls les meilleurs raisins Grenache sont sélectionnés pour produire ce vin. Les raisins sont soumis à une macération contrôlée allant de 3 à 6 heures, qui permet aux peaux de rester en contact avec le moût jusqu'à ce que le vin acquiert sa couleur rosé caractéristique. La fermentation a lieu à une température contrôlée entre 15°C et 16°C pendant environ 20 jours.