



A.O.C. Rioja

Marqués de Atillo Blanc

Marqués de Atillo Blanc est produit à partir du cépage traditionnel d'Espagne connu comme Macabeo dans la plupart des lieux de sa terre natale, l'Espagne, mais comme Viura à Rioja, où il est de loin le cépage le plus cultivé. Notre vigneron expérimenté a créé un vin qui conserve la fraîcheur aromatique naturelle du raisin.



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

Viura

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 7 et 9°C.

Notes de dégustation

Robe jaune paille éclatante avec des teintes verdâtres. le vin a 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. Sur son palais, le vin est clair et soyeux avec une fin en bouche persistante.

Accords

Un bon accompagnement pour les fruits de mer, le poisson ou la volaille, cuisiné avec des légumes estivaux.

Informations techniques

Vendangés la nuit au début du mois d'octobre, cette température plus fraîche permet aux grains de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Après l'écrasement, ils doivent macérer pendant 4 à 6 heures à des températures basses pour obtenir l'expression maximale des arômes. Le processus de production du vin inclut une manipulation délicate à toutes les étapes. La fermentation est opérée dans des cuves en acier inoxydable d'une température contrôlée entre 14°C et 16°C pendant une période allant de 15 à 20 jours pour maximiser l'expression des saveurs. Le résultat est un vin frais et délicat.

Derniers Prix

BRONZE

2020 Sommelier Wine Awards: Marques de Atillo Blanc 2019