


A.O.C. Rioja

# Marqués de Altillo Rouge

Le Rouge Marqués de Altillo est produit à partir du cépage traditionnel connu comme Tempranillo. Le raisin est soigneusement vendangé à la main sur nos meilleures vignes de Rioja pendant la deuxième moitié de septembre, au bon moment pour la 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.

| | |
|---|---|
| CÉPAGE<br>**Tempranillo** | STYLE<br>**Vin tranquille** |
| TENEUR EN ALCOOL<br>**13 %** | CONSEILS DE DÉGUSTATION<br>**Entre 16ºC et 17ºC** |

## Notes de dégustation

Rouge cerise profond avec des reflets violets. Arômes puissants de fruits rouges, de fraises et de fleurs sur son nez. Frais et doux en bouche, le fruité intense reflète les arômes. Une agréable fin en bouche persistante.

## Accords

Un excellent vin pour accompagner une gamme de plat incluant les viandes rouges, les pâtes, le fromage ou les salades.

## Informations techniques

Le raisin est vendangé à parfaite maturité. L'étape suivante est une période de macération froide de 48 à 72 heures pour extraire la couleur des peaux et les arômes fruités. La fermentation dans des cuves en acier inoxydable à des températures basses allant entre 21 et 23ºC pendant une période de 8 à 10 jours.

## Derniers Prix

**ARGENT**
2023 The Global Rioja Masters: Marques de Altillo Tinto