



D.O.Ca. Rioja Marqués de Atillo Rouge

Le Rouge Marqués de Atillo 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, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 16°C et 17°C

▣ 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 23°C pendant une période de 8 à 10 jours.



D.O.Ca. 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



D.O.Ca. 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, mais toujours en respectant le cadre des réglementations de l'Appellation d'origine contrôlée.

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 fromages 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.



D.O.Ca. 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 9 et 11°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.