D.O.Ca. Rioja

Heredad de Altillo Tinto Joven

Heredad de Altillo Tinto Joven está elaborado con uvas tempranillo, vendimiadas a mano en las mejores parcelas de La Rioja durante la segunda quincena de septiembre en su momento óptimo de maduración.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

VARIEDAD **100% Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13º**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 14-16ºC**

Notas de Cata

Intenso color cereza con tonos violáceos, aroma afrutado a fresas y flores. Muy suave y fresco con fruta intensa. Un final agradable y prolongado.

Maridaje

Un buen compañero de arroces, pasta con salsas, carnes a la brasa, quesos y ensaladas.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración en frío durante 48-72 horas permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a temperaturas comprendidas entre 21 y 23ºC durante unos 8-10 días.

Premios

ORO

2019 Concours Mondial de Brusexelles: Heredad del Altillo Tinto 2017

D.O.Ca. Rioja

Heredad de Altillo Blanco

Heredad de Altillo blanco está elaborado a partir de la variedad de uva macabeo, la variedad de uva blanca más plantada en La Rioja. La experiencia de nuestros enólogos ha creado un vino que conserva la frescura aromática natural de esta variedad.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

VARIEDAD **Viura**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5º**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10 º C**

Notas de Cata

Brillante color amarillo pajizo con matices verdosos. El vino presenta aromas de flores blancas, mandarinas maduras, plátano, piel de naranja y otros cítricos con un toque sutil de fruta de la pasión. En boca, es limpio y sedoso con un final prolongado.

Maridaje

Un buen compañero para langostinos y gambas cocidas o en ensaladas, pescados o verduras.

Información Técnica

Las uvas son vendimiadas por la noche a principios de octubre. Esa temperatura fresca permite que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera de 4 a 6 horas a temperaturas frescas con los hollejos de la uva en ambiente inerte. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 14-15 grados centígrados. El proceso de elaboración incluye cuidadosos controles en cada una de las fases. El resultado es un vino fresco y delicado.

D.O.Ca. Rioja

Heredad de Altillo Rosado

Heredad de Altillo Rosado está elaborado con uvas de la variedad garnacha, la más prestigiosa de La Rioja para producir vinos rosados, frescos y afrutados. Las uvas se recogen a comienzos de octubre, en su momento óptimo de maduración.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

VARIEDAD **Garnacha**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13º**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10 ºC**

Notas de Cata

Potente color rosa con aromas de fresas y grosellas. Este vino es un vino refrescante con fruta abundante en boca y buena estructura.

Maridaje

Un compañero ideal para pastas, carnes blancas, mariscos y ensaladas.

Información Técnica

Sólo las mejores uvas garnachas son seleccionadas para elaborar este vino. Las uvas son sometidas a un proceso de maceración controlada entre 3 y 6 horas. Esto permite que las pieles estén en contacto con el mosto hasta que adquiere su color rosado característico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 15-16º C durante unos 15-18 días.

D.O.Ca. Rioja

Heredad de Altillo Crianza

Heredad de Altillo Crianza está elaborado con uvas de la variedad tempranillo, que son vendimiadas a mano en viñedos de más de 40 años. El resultado es un vino estupendo con aromas de frutas rojas maduras y toques especiados.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13,5º**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 16-17ºC**

Notas de Cata

Intenso color rojo rubí. Aromas afrutados de pimienta y clavo, frambuesa y ciruela. En boca, tiene un sabor maravilloso y potente, muy sedoso gracias al equilibrio perfecto entre acidez y taninos. Un vino muy elegante con un sabor duradero.

Maridaje

Un perfecto acompañante de carnes, quesos curados y asados.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en condiciones óptimas de maduración. La maceración se produce en frío para extraer el color y los aromas a frutas. La fermentación tiene lugar a temperaturas entre 25 y 28 ºC depósitos de acero inoxidable, durante 10-12 días. Posteriormente existe una post-maceración fermentativa de 5 a 10 días. El vino permanece un periodo de 12 meses en barricas nuevas de roble americano.

Premios

DOBLE ORO-Spanish Wine of the year-
2019 China Wine & Spirits Awards: Heredad del Altillo crianza 2015
ORO
2019 Berliner Wine Trophy: Heredad del Altillo crianza 2015

D.O.Ca. Rioja

Heredad de Altillo Reserva

De viñedos seleccionados de algunos de los mejores parajes de La Rioja Alta se obtienen pequeños racimos de grano menudo y suelto de Tempranillo que aseguran el éxito de este reserva acogido a la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda servir entre 16 y 18º C.**

Notas de Cata

De color cereza de capa alta, en nariz muestra aromas limpios a frutas en compota, en armonía con notas especiadas procedentes de maderas nobles. En el paso de boca es elegante y muy equilibrado, con recuerdos a fruta madura, gracias a su perfecto equilibrio entre acidez y taninos, que nos anima a seguir disfrutando.

Maridaje

Armoniza con todo tipo de carnes, guisos, quesos curados o platos suculentos.

Información Técnica

Tras escoger los mejores racimos recolectados a mano, se inicia la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de reducidas dimensiones durante unos 10-12 días, a una temperatura de 26 a 29º C para extraer más color, aromas y taninos. Después, el vino macera junto a sus propias pieles durante 12 días para fijar color y pulir taninos como paso previo a la fermentación maloláctica a 20º C. Por último, inicia su ciclo de envejecimiento, que se prolonga durante 18 meses en barricas de roble americano e igual periodo de redondeo en botella.

Premios

PLATA

2019 Portugal Wine Trophy: Heredad del Altillo Reserva 2014