

D.O.Ca. Rioja

Marqués de Altillo Tinto

Marqués de Altillo tinto está elaborado con la variedad de uva tempranillo, vendimiada de forma manual durante la segunda mitad de septiembre justo 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.

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

Notas de Cata

Color cereza oscuro con reflejos violáceos. Aromas potentes a frutas rojas, fresas y flores. Sabor fresco y suave, con intensidad frutal, y postgusto duradero y agradable.

Maridaje

Un vino maravilloso para acompañar a varios platos incluyendo carnes rojas, pasta, quesos o 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

PLATA

2023 The Global Rioja Masters: Marques de Altillo Tinto



D.O.Ca. Rioja

Marqués de Altillo Blanco

Marqués de Altillo blanco está elaborado con la tradicional variedad macabeo, conocida como Viura en Rioja, donde es la uva blanca más cultivada. El equipo de enólogos ha conseguido un vino que conserva la frescura aromática natural de esta uva.

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.

VARIEDAD **Viura**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 7-9º C**

Notas de Cata

Amarillo pálido con reflejos verdosos aromas florales y frutales muy bien combinados. En boca es fresco, expresivo y con un grato postgusto.

Maridaje

Un buen compañero para el marisco, pescado o carnes blancas acompañadas de 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.

Premios

BRONCE
2020 Sommelier Wine Awards: Marques de Altillo Blanco 2019



D.O.Ca. Rioja

Marqués de Altillo Rosado

Marqués de Altillo Rosado está elaborado con uvas de la variedad garnacha, la uva más prestigiosa en Rioja en la elaboración de vinos rosados. Las uvas se vendimian a principios de octubre en su momento justo 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.

VARIEDAD **Garnacha**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Entre 8-10ºC**

Notas de Cata

Color rosa fresa con aromas a fresa y frambuesa. Es un rosado elegante, muy fresco en boca, con mucha fruta y buena estructura.

Maridaje

Un compañero ideal de platos de pasta, carnes blanca, marisco y ensaladas de todos los estilos.

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 20 días.



D.O.Ca. Rioja

Marqués de Altillo Crianza

Marqués de Altillo Crianza está elaborado a partir de uvas de la variedad tempranillo, vendimiadas a mano de viñedos viejos de poca producción. El resultado es un vino con aromas a fruta roja madura y toques de especias.

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.

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

Notas de Cata

Color rojo rubí con aromas de pimienta y clavo, moras y ciruelas pasad y un potente pero sedoso gusto gracias al equilibrio perfecto entre acidez y taninos. Un vino muy elegante con un final duradero.

Maridaje

Un compañero perfecto para todo tipo 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, completando su ciclo de crianza con unos meses en botella.