

Heredad de Altillo Reserva

D.O.Ca. Rioja / Tinto



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.

VARIEDAD

Tempranillo

ESTILO

Vino Tranquilo

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.

NOTA 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.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13,5°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Se recomienda servir entre 16 y 18° C.

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 29° 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 20° 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.