



## 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.

### 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.