



## D.O.Ca. Rioja

### Herencia de Altillo Crianza

Herencia 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  
**13,5°**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 16-17°C**

## 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 °C 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