

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.

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