



D.O.Ca. Rioja

Heredad de Atillo Reserva

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.

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
Se recomienda servir entre 16 y 18° C.

Notas 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 succulentos.

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.

Premios

PLATA

2019 Portugal Wine Trophy: Heredad del Atillo Reserva 2014