



D.O.Ca. Rioja Heredad de Altillo Rosado

Heredad de Altillo Rosado está elaborado con uvas de la variedad garnacha, la más prestigiosa de La Rioja para producir vinos rosados, frescos y afrutados. Las uvas se recogen a comienzos de octubre, en su momento óptimo de maduración.

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
Garnacha

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13º

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 9-11 º C

Notas de Cata

Potente color rosa con aromas de fresas y grosellas. Este vino es un vino refrescante con fruta abundante en boca y buena estructura.

Maridaje

Un compañero ideal para pastas, carnes blancas, mariscos y ensaladas.

Información Técnica

Sólo las mejores uvas garnachas son seleccionadas para elaborar este vino. Las uvas son sometidas a un proceso de maceración controlada entre 3 y 6 horas. Esto permite que las pieles estén en contacto con el mosto hasta que adquiere su color rosado característico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 15-16º C durante unos 15-18 días.