


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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

## 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<br>**Garnacha** | ESTILO<br>**Vino tranquilo** |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA<br>**13º** | RECOMENDACIÓN DE SERVICIO<br>**Servir entre 8-10 ºC** |

## 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.