D.O.Ca. Rioja

Heredad de Altillo Tinto Joven

Heredad de Altillo Tinto Joven está elaborado con uvas tempranillo, vendimiadas a mano en las mejores parcelas de La Rioja durante la segunda quincena de septiembre 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 **100% Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13º**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 14-16ºC**

Notas de Cata

Intenso color cereza con tonos violáceos, aroma afrutado a fresas y flores. Muy suave y fresco con fruta intensa. Un final agradable y prolongado.

Maridaje

Un buen compañero de arroces, pasta con salsas, carnes a la brasa, quesos y ensaladas.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración en frío durante 48-72 horas permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a temperaturas comprendidas entre 21 y 23ºC durante unos 8-10 días.

Premios

ORO
2019 Concours Mondial de Brusexelles: Heredad del Altillo Tinto 2017