



D.O.Ca. Rioja Marqués de Atillo Crianza

Marqués de Atillo Crianza está elaborado a partir de uvas de la variedad tempranillo, vendimiadas a mano de viñedos viejos de poca producción. El resultado es un vino con aromas a fruta roja madura y toques de especias.

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
Servir entre 16-17°C

Notas de Cata

Color rojo rubí con aromas de pimienta y clavo, moras y ciruelas pasadas y un potente pero sedoso gusto gracias al equilibrio perfecto entre acidez y taninos. Un vino muy elegante con un final duradero.

Maridaje

Un compañero perfecto para todo tipo 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 °C 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, completando su ciclo de crianza con unos meses en botella.