



## D.O.Ca. Rioja

### Marqués de Atillo Tinto

Marqués de Atillo tinto está elaborado con la variedad de uva tempranillo, vendimiada de forma manual durante la segunda mitad de septiembre justo 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  
**Tempranillo**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 16-17°C**

#### Notas de Cata

Color cereza oscuro con reflejos violáceos. Aromas potentes a frutas rojas, fresas y flores. Sabor fresco y suave, con intensidad frutal, y postgusto duradero y agradable.

#### Maridaje

Un vino maravilloso para acompañar a varios platos incluyendo carnes rojas, pasta, quesos o 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 23°C durante unos 8-10 días.