

# Marqués de Atillo Rosado

D.O.C. Rioja / Rosado



Marqués de Atillo Rosado está elaborado con uvas de la variedad garnacha, la uva más prestigiosa en Rioja en la elaboración de vinos rosados. Las uvas se vendimian a principios de octubre en su momento justo de maduración.

## VARIEDAD

100% Garnacha

## ESTILO

Vino tranquilo

## 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.C

## NOTA DE CATA

Color rosa fresa con aromas a fresa y frambuesa. Es un rosado elegante, muy fresco en boca, con mucha fruta y buena estructura.

## MARIDAJE

Un compañero ideal de platos de pasta, carnes blanca, marisco y ensaladas de todos los estilos.

## GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°

## RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Entre 9-11 ° C

## 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 15-16° C durante unos 20 días.