



## D.O.Ca. Rioja Heredad de Atillo Rot

Heredad de Atillo Rot wird aus Tempranillo-Trauben hergestellt. Die Trauben werden in der zweiten Septemberhälfte zum Zeitpunkt idealer Reife sorgfältig in unseren besten Weinbergen in La Rioja von Hand gelesen.

### Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 14-16 °C**

### Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Kräftige Aromen roter Früchte, Erdbeeren und Blumen in der Nase. Frisch und sanft am Gaumen, während die Intensität der Früchte die Aromen widerspiegelt. Herrlich langer Abgang.

### Speiseempfehlung

Ein wundervoller Wein für eine Vielzahl von Gerichten wie rotem Fleisch, Pasta, Käse oder Salaten.

### Technische Information

Die sorgfältig ausgewählten, handgelesenen Trauben, werden zum Zeitpunkt optimaler Reife gelesen, bevor sie einem kalten Mazerationsverfahren (48-72 Stunden) unterzogen werden. Anschließend erfolgt die Abfüllung in Tanks aus rostfreiem Stahl, wo die Gärung 8 bis 10 Tage lang bei kontrollierter Temperatur (21-23°C) stattfindet. Dadurch wird sichergestellt, dass der Wein seine charakteristische Farbe erhält und sich die Aromen voll entfalten können.

### Letzte Auszeichnungen

**GOLD**

2019 Concours Mondial de Bruxelles: Heredad del Atillo Tinto 2017