



Marqués de Atillo Rosé

Marqués de Atillo Rosé wird aus Grenache-Trauben hergestellt. Dabei handelt es sich um die prestigeträchtigste Rebsorte für Roséwein in La Rioja. Die Trauben werden während der ersten Oktoberwoche, wenn sie ihre optimale Reife erreicht haben, sorgfältig gelesen.



□ Regionen

TRAUBE
Grenache

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
9-11 °C**

□ Verkostungsnotizen

Erbeerrosa mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Elegant und köstlich frisch im Mund, mit voller Frucht und guter Struktur.

□ Speiseempfehlung

Eine ideale Begleitung zu vielen Pastagerichten, weißem Fleisch, Meeresfrüchten und ideal zu Salad Niçoise.

□ Technische Information

Für diesen Wein werden ausschließlich die besten Grenache-Trauben ausgewählt. Die Trauben werden 3 bis 6 Stunden einer kontrollierten Mazeration unterzogen, bei der die Haut mit dem Most in Kontakt bleibt, bis der Wein die charakteristische Roséfarbe annimmt. Die Gärung erfolgt etwa 20 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16 °C.