



D.O.Ca. Rioja Heredad de Altillo Tinto Joven

Heredad de Altillo Tinto Joven está elaborado con uvas tempranillo, vendimiadas a mano en las mejores parcelas de La Rioja durante la segunda quincena de septiembre 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
13º

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 14-16ºC

Notas de Cata

Intenso color cereza con tonos violáceos, aroma afrutado a fresas y flores. Muy suave y fresco con fruta intensa. Un final agradable y prolongado.

Maridaje

Un buen compañero de arroces, pasta con salsas, carnes a la brasa, quesos y 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 23ºC durante unos 8-10 días.

Premios

ORO

2019 Concours Mondial de Bruselles: Heredad del Altillo Tinto 2017