



D.O.Ca. Rioja

Marqués de Atillo 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.



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
Garnacha

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Entre 9-11 ° C

Notas 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.

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.