



D.O.Ca. Rioja Marqués de Altillo Blanco

Marqués de Altillo blanco está elaborado con la tradicional variedad macabeo, conocida como Viura en Rioja, donde es la uva blanca más cultivada. El equipo de enólogos ha conseguido un vino que conserva la frescura aromática natural de esta uva.



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.

VARIEDAD
Viura

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 7-9° C

Notas de Cata

Amarillo pálido con reflejos verdosos aromas florales y frutales muy bien combinados. En boca es fresco, expresivo y con un grato postgusto.

Maridaje

Un buen compañero para el marisco, pescado o carnes blancas acompañadas de verduras.

Información Técnica

Las uvas son vendimiadas por la noche a principios de octubre. Esa temperatura fresca permite que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera de 4 a 6 horas a temperaturas frescas con los hollejos de la uva en ambiente inerte. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 14-15 grados centígrados. El proceso de elaboración incluye cuidadosos controles en cada una de las fases. El resultado es un vino fresco y delicado.

Premios

BRONCE

2020 Sommelier Wine Awards: Marques de Altillo Blanco 2019