

## MARQUÉS DEL ATRIO

Edición Conmemorativa – LaLiga

RIOJA



## TERROIR

Viñedos situados entre 300 y 600 metros de altitud con producciones controladas para obtener bajos rendimientos que nos permiten recolectar uvas de gran potencial aromático y producir vinos de nobles taninos y buena estructura.

La Rioja es una región con suelos muy heterogéneos, de estructura equilibrada, con bajo contenido de materia orgánica y sustancias nitrogenadas, nivel de elementos nutricionales bajos y poca disponibilidad hídrica durante el verano. Todo ello proporciona unas condiciones ideales para una excelente viticultura y la producción de vinos de calidad como este.

## VINIFICACIÓN

Uva despalillada y parcialmente estrujada. Alta proporción de bayas enteras. Remontados diarios para extraer color, taninos y aromas de las uvas. Fermentación controlada a temperatura entre 23 y 28° C con levaduras seleccionadas y autóctonas, para obtener vinos de buena complejidad aromática.

### TIPO DE VINO

Tinto

### ALCOHOL

13,5% Vol.

### VARIEDADES

Tempranillo y Graciano

### MADURACIÓN

Madurado en bodega durante 6 meses

## NOTAS DE CATA



### VISUAL

Color rojo picota intenso y brillante



### TEMPERATURA

Servir a una temperatura de entre 14 y 16°C



### OLFATO

Correcto ensamblaje de fruta negra, fruta madura junto con las notas de vainilla de la barrica.



### MARIDAJE

Ideal con toda clase de carnes. Buen acompañamiento de pastas, tapas y quesos no muy curados.



### GUSTO

Equilibrado en boca con taninos maduros y notas provenientes de la barrica.

## ENÓLOGO

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa, Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile, con experiencia en Chile, EEUU y Castilla La Mancha.