



# MARQUÉS DEL ATRIO BLANCO

DOCa Rioja



## TERROIR *TERROIR*

Uva cosechada en la zona de Mendavia en parcelas situadas entre 300 y 600 metros de altitud. Los viñedos en perfecto equilibrio permiten la recolección de uvas en óptimo estado de madurez. Las bajas producciones por hectárea permiten obtener un vino concentrado y aromático.

*Grape harvested in the Mendavia surrounding in plots located at an altitude between 300 and 600 meters. The vineyards have the perfect balance to allow harvesting the grapes at its best ripening stage. The low yields per hectare allow us to obtain a concentrated and aromatic wine.*

## VINIFICACIÓN *WINE MAKING PROCESS*

Corta maceración seguida de un delicado prensado a baja presión, para obtener un mosto limpio y aromático.

*Carefully selected grapes, de-stemmed and partially crushed, slightly pressed in a pneumatic press.*

## VARIEDADES *VARIETIES*

Viura, Verdejo & Sauvignon Blanc

## TIPO DE VINO *TYPE OF WINE*

Blanco *White*

## ALCOHOL *ALCOHOL*

12,5% Vol.

## NOTAS DE CATA *DATA SHEET*



### VISUAL APPEARANCE

Color amarillo verdoso, limpio y brillante. *Greenish yellow colour, clean and bright.*



### OLFATO AROMA

Aromas primarios de frutas frescas, elegantes notas de hierbas y notas tropicales (Piña y maracuyá)  
*Primary aromas of fresh fruits, elegant notes of herbs and tropical notes (pineapple and passion fruit)*



### GUSTO TASTE

Boca jugosa, frutal, agradable y persistente y acidez equilibrada.  
*Juicy, fruity, pleasant and persistent in mouth and balanced acidity.*



### TEMPERATURA

#### TEMPERATURE

Servir entre 6 y 10°C  
*Serve at 6 to 10 °C.*



### MARIDAJE PAIRING

Ideal para acompañar todo tipo de pescados frescos, fritos o marisco. Puede disfrutarse como aperitivo y con gran variedad de tapas.  
*Ideal to accompany all kinds of fresh fish, fried or seafood. It can be enjoyed as an aperitif and with tapas.*

## ENÓLOGO *WINE MAKER*

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa, Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile, con experiencia en Chile, EEUU y Castilla La Mancha. *Team led by Rodrigo Espinosa, Agricultural Engineer and Oenologist by the University of Chile, with wide experience in Chile, The United States and Castilla La Mancha.*