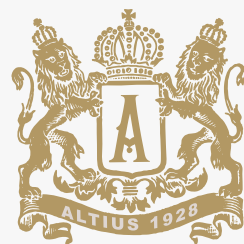


EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD



ALTIVO

Vinedos de altura

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ALTIVO

Adjetivo.

Erquido, elevado.

Los vinos de la marca ALTIVO proceden de una selección de viñedos de las zonas más altas de nuestra tierra, La Rioja, región que, a su vez, representa el límite norte del cultivo de la vid en España.

Pueblos como Ribafrecha, Galilea, Tudelilla, La Unión, Clavijo... situados en la parte central de Rioja, con una altitud media superior a los 500 metros sobre el nivel del mar y que se benefician de estas condiciones, ofrecen vinos frescos y con gran equilibrio entre acidez y fruta madura.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Nuestros viñedos

Enclavados majestuosamente en el corazón de nuestra región, los viñedos de altura se alzan como testamentos vivientes de la excelencia vinícola y se erigen como guardianes de la tradición y la maestría que definen a la DOCa Rioja.

A medida que la altitud se eleva, también lo hace la calidad del fruto. Las cepas de tempranillo, garnacha, viura, mazuelo y graciano, cultivadas con esmero en este escenario singular, se benefician de un microclima único que aporta carácter y distinción a cada racimo. La amplitud térmica entre el día y la noche en estas altitudes proporciona una maduración gradual y equilibrada, preservando la acidez y los delicados matices que dan vida a los vinos de la región.



Bodega

Nuestra dinámica y exigente enóloga, Azucena Hervella, supervisa todo el proceso de elaboración y crianza en nuestras modernas instalaciones, combinando tradición (depósitos de hormigón, crianza en barricas de roble y en botella) y modernidad (maceración en frío, trazabilidad de todo el proceso) y garantizado por el mayor grado de exigencia en las principales certificaciones recibidas (LEED Leadership in Energy and Environmental Design, ISO 14001, BRC British Retail Consortium BRC, IFS International Featured Standards, WFCP Wineries for Climate Protection, SMETA Sedex Members Ethical Trade Audit y otros)



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA





ALTIVO

Nuestros vinos

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Cada botella que surge de estos viñedos es un tributo al saber hacer arraigado en generaciones de viticultores. La meticulosa vendimia manual y la vinificación exclusiva de variedades autóctonas reflejan un compromiso inquebrantable con la calidad y la autenticidad. La crianza en barricas de roble, arraigada en la tradición riojana, otorga a estos vinos una estructura firme y una elegancia atemporal.

Descubre los vinos ALTIVO. Riojas frescos, elegantes y fiel representante de la experiencia y más de 100 años de historia de nuestra denominación.





ALTIVO

BLANCO

Tradición Familiar

Variedades: 100% Viura.

Viñedos: Selección de viñedos plantados en altitud, con una media de 20 años de edad con objeto de maximizar la frescura, el carácter varietal y la expresión frutal.

Vendimia: Manual, en pequeñas cajas, a mediados del mes de Septiembre.

Elaboración: En depósitos de acero inoxidable. Los racimos se maceran y el mosto flor resultante se fermenta a una temperatura controlada de 14 °C y se conserva con sus lías finas durante al menos 3 meses.

Notas de cata: Este Viura (Macabeo) es un vino blanco, seco, aromático y afrutado con notas herbáceas limpias, y que representa una excelente alternativa al Sauvignon Blanc y Pinot Grigio. Destaca por su carácter varietal mostrando destacados aromas a manzana, piel de lima, jazmín, con unas notas finales amargas a hierba y avellana. Un gran aperitivo y muy versátil, maridando con todo tipo de carnes blancas, mariscos, sushi, curry de coco, etc.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



ALTIVO

ROSADO

Tradición Familiar

Varietades: 60% Tempranillo, 30% Viura, 10% Garnacha.

Viñedos: Selección de viñedos plantados en altitud, con una media de 20 años de edad con objeto de maximizar la frescura, el carácter varietal y la expresión frutal.

Vendimia: Manual, en pequeñas cajas, a mediados del mes de Septiembre.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable. El mosto flor se fermenta a una temperatura controlada de 15 °C y se conserva sobre sus lías finas durante al menos 3 meses.

Notas de cata: Un rosado típico de Rioja; intenso y afrutado. La Garnacha aporta atractivos aromas a frutos rojos (frambuesas) mientras que la Tempranillo aporta estructura y sedosidad, acompañados del frescor de la Viura. Un vino refrescante, muy versátil, perfecto para picnic y maridaje perfecto con platos de pasta, arroces, barbacoas y tapas.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



ALTIVO

TEMPRANILLO

Tradición Familiar

Variedades: 100% Tempranillo.

Viñedos: Selección de viñedos plantados en altitud, con una media de 20 años de edad con objeto de maximizar la frescura, el carácter varietal y la expresión frutal.

Vendimia: Manual, en pequeñas cajas, a finales del mes de Septiembre.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 26°C y se conserva sobre sus lías finas durante al menos 3 meses antes de su embotellamiento.

Notas de cata: Este vino es representativo de las virtudes de la variedad Tempranillo en Rioja. Despliega intensos aromas florales, a fruta roja muy fresca y delicados recuerdos a regaliz negro. Un vino divertido y afrutado, perfecto para disfrutar todos los días o cualquier plato mediterráneo, como arroces, verduras, pasta y, por supuesto, con todo tipo de tapas.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



ALTIVO

CRIANZA

Tradición Familiar

Variedades: 100% Tempranillo.

Viñedos: Selección de viñedos plantados en altitud, con una media de 25 años de edad con objeto de maximizar la frescura, el carácter varietal y la expresión del terruño.

Vendimia: Manual, en pequeñas cajas, a finales del mes de Septiembre.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 28°C y posterior maceración durante varios días.

Crianza: Al menos 12 meses en barrica de roble americano y francés.

Notas de cata: Un vino representativo del nuevo estilo de Rioja, interpretado desde la modernidad. Elegante, equilibrado y fiable en cualquier ocasión, con aromas clásicos de frutos rojos, vainilla y sutiles toques de regaliz y toffe. Maridaje muy versátil con todo tipo de platos mediterráneos (pasta, arroces,



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



ALTIVO

RESERVA

Tradición Familiar

Variedades: 100% Tempranillo.

Viñedos: Selección de viñedos plantados en altitud, con una media de más de 30 años de edad con objeto de maximizar la frescura, el carácter varietal y la expresión del terruño.

Vendimia: Manual, en pequeñas cajas, a finales del mes de Septiembre.

Elaboración: En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C durante varios días.

Crianza: Al menos 18 meses en bodega de roble americano y francés seguidos de 18 meses más en botella.

Notas de cata: Un claro ejemplo de la elegancia y complejidad de los Reservas de Rioja, pero con un perfil más actual. Un vino de intensos aromas a frutos negros y rojos, con notas de canela y persistentes especias. Muy versátil con todo tipo de cocina mediterránea, recetas de carne y, por supuesto, con todo tipo de tapas.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



ALTIVO

GRAN RESERVA

Tradición Familiar

Variedades: 90% Tempranillo, 5% Mazuelo, 5% Graciano.

Viñedos: Selección de viñedos plantados en altitud, con una media de más de 30 años de edad con objeto de maximizar la frescura, el carácter varietal y la expresión del terruño.

Vendimia: Manual, en pequeñas cajas, a finales del mes de Septiembre y principios de Octubre.

Elaboración: En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C durante varios días.

Crianza: Al menos 24 meses en barrica de roble americano y francés seguidos de 36 meses más en botella.

Notas de cata: El estilo de Rioja más clásico, fiel reflejo de la tradición de las largas crianzas en barrica. Un tinto aterciopelado, especiado y elegante, con intensos aromas a fruta madura y madera de cedro. Un vino para descubrir Rioja en toda su magnitud y gran compañero de cualquier conversación o compañía en ocasiones especiales.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



ALTIVO

Bodegas Altivo

Carretera de Clavjio, s/n. 26141
Alberite (La Rioja), España.

info@altivo.es
www.altivo.es