



# ALTIVO

TEMPRANILLO

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

*Tradición Familiar*

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD



**Varietades:** 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.

*Criadores de Rioja - Alberite - La Rioja - España*