



ALTIVO

CRIANZA

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 25 años de edad con objeto de maximizar la frescura, el carácter varietal y la expresión del terreno.

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, pizza, etc.), así como todo tipo de recetas de carne (filetes, hamburguesas, barbacoas, etc.) y, por supuesto, con todo tipo de tapas.

Criadores de Rioja - Alberite - La Rioja - España