



ALTIVO

GRAN RESERVA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Tradición Familiar

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD



Varietades: 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.

Bodegas Altivo - Alberite - La Rioja - España