



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.

Bodegas Altivo - Alberite - La Rioja - España