MARQUÉS DEL ATRIO

TERROIR

Uva cosechada en la zona de Mendavia en parcelas situadas entre 300 y 600 metros de altitud. Los viñedos en perfecto equilibrio permiten la recolección de uvas en óptimo estado de madurez. Las bajas producciones por hectárea permiten obtener un vino concentrado y aromático.

VARIEDAD DE UVA

60% Viura, 20% Verdejo y 20% Sauvignon Blanc

ELABORACIÓN

Corta maceración seguida de un delicado prensado a baja presión, para obtener un mosto limpio y aromático. A continuación se realiza un desfangado estático con enzimas pectolíticas y posteriormente el mosto trasegado es fermentado con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 15 y 18ºC.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5% Vol.

NOTA DE CATA

De color amarillo verdoso, limpio y brillante; aromático, predominando los aromas primarios de frutas frescas, elegantes notas de hierbas y notas tropicales. Boca jugosa, frutal, agradable y persistente. Acidez equilibrada.

MARIDAJE

Ideal para acompañar todo tipo de pescados frescos, fritos o marisco. Puede disfrutarse como aperitivo y con gran variedad de tapas.
Como todo vino blanco joven, es recomendable que sea consumido antes de que transcurra más de un año desde su salida al mercado y debe ser siempre guardado en sitio fresco, oscuro y tranquilo.

Servir bien frío a una temperatura de 6 a 10º C.

ENÓLOGO

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa.
Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile, con experiencia en Chile, EEUU, Castilla La Mancha y Rioja,

RIOJA

MARQUÉS DEL ATRIO