

# MARQUÉS DEL ATRIO

## CRIANZA



### 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.

### VINIFICACIÓN:

Uvas seleccionadas, despalilladas y estrujadas, con alta proporción de bayas enteras, tiempo de maceración de 15-20 días, con remontados diarios. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 23-26°C. Levaduras seleccionadas. Entre 12 y 14 meses en barrica de roble francés.

### VARIEDADES:

Tempranillo y Graciano

### GRADO ALCÓHOLICO:

14% Vol.

### NOTA DE CATA:

Vino de intenso color rojo con tonos violáceos. Notas a frutos negros y rojos en perfecto equilibrio con las notas de tostado y vainilla. Taninos firmes y redondos que denotan una lograda madurez. Final persistente y armonioso, predominando la fruta madura y las notas tostadas.

### MARIDAJE:

Ideal con quesos y carnes rojas.

### TEMPERATURA DE CONSUMO:

Servir entre 16 y 18°C

## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

# MARQUÉS DEL ATRIO

## CRianza



### TERROIR:

Grape harvested in the Mendavia surrounding in plots located at an altitude between 300 and 600 meters. The vineyards have the perfect balance to allow harvesting the grapes at its best ripening stage. The low yields per hectare allow us to obtain a concentrated and aromatic wine.

### WINEMAKING:

De-stemmed and partially crushed, with a high proportion of full berries. 10 – 15 days maceration period with a daily over-pumping. Controlled fermentation in stainless steel tanks at 24 - 28° C. Selected yeast to obtain the maximum potential out of the grapes. Aged for 12 to 14 months in French oak barrel.

### VARIETIES:

Tempranillo & Graciano

### ALCOHOL CONTENT:

14% Vol.

### TASTING NOTES:

Dark red colour with violet hints.

Hints of red and black fruit blended with the oaky and vanilla notes.

Firm and rounded tannins showing a good ripening. Persistent and harmonious aftertaste standing out the ripen fruit and the oaky hints.

### PAIRING:

Ideal for cheese and red meat

### RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:

Serve at 16 to 18° C

## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA