

# MARQUÉS DEL ATRIO

## EDICIÓN LIMITADA



### TERROIR:

Dentro de la gama Marques del Atrio este Crianza Edición Limitada es el vino más singular que nos define con un marcado carácter y personalidad. En este caso, el trabajo de viticultura es fundamental, ya que proviene de la “selección de la selección” tanto en viñedo como en bodega.

Tempranillo y Graciano procedente de viñedos cultivados de forma tradicional y vendimiada manualmente en cajas de 12 kilos. Parcelas situadas en la zona de Mendavia con suelos de estructura equilibrada, de origen aluvial, pobres en materia orgánica otorgando un equilibrio natural al viñedo. Los suelos calcáreos y los contenidos de carbonato proporcionan una singularidad que nos diferencia, originando vinos complejos con carácter mineral. La calidad de la uva nos asegura que el vino que ya está hecho prácticamente en el viñedo, se complementa en la bodega.

### VINIFICACIÓN:

Uvas seleccionadas antes de entrar en depósitos de fermentación, despalilladas y con alta proporción de bayas enteras debido a la vendimia manual que garantiza el perfecto estado de los racimos. Maceración y fermentación controlada a temperaturas entre 24-28°C.

Crianza en barricas de roble francés durante un periodo de 12 meses y posterior afinamiento en botella durante un periodo mínimo de 6 meses.

### VARIETADES:

Tempranillo y Graciano

### GRADO ALCÓHOLICO:

14,5% Vol.

### NOTA DE CATA:

Color rubí oscuro de alta intensidad.

Es Intenso y complejo en nariz. Destacan la fruta madura, las notas especiadas sobre un elegante fondo tostado.

Fresco, sabroso con un final contundente en boca. Recuerdos a notas frutales y especiadas características del graciano.

### MARIDAJE:

Carnes rojas, guisos, caza y quesos semicurados

### TEMPERATURA DE CONSUMO:

Servir entre 16 y 18°C

## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

# MARQUÉS DEL ATRIO

## EDICIÓN LIMITADA



### TERROIR:

Within Marques del Atrio range, this Crianza Limited Edition is the most special wine that describes us with a noticeable character and personality. In this case, work in vineyards is essential, because this wine is the result of the selection of the selection in vines and winery.

The varieties are Tempranillo and Graciano that from vineyards grown in a traditional way and harvested by hand in boxes of 12 kilos. Plots are located in the Mendavia where soils are balanced structure and poor in organic matter giving a natural balance to the vineyard. The calcareous soils and carbon contents contain a uniqueness that differentiates us, producing complex wines with mineral character. The quality of the grape assures that the wine that is already produced in the vineyard is complemented in the cellar.

### WINEMAKING:

Selected grapes, destemmed and with a high proportion of whole berries due to the manual harvest that guarantees the perfect condition of the bunches. Maceration and controlled fermentation with temperatures between 24-28°C. Ageing in French oak barrels during 12 months and bottle at least for 6 months.

### VARIETIES:

Tempranillo & Graciano

### ALCOHOL CONTENT:

14,5% Vol.

### TASTING NOTES:

Dark ruby colour with high intensity.

Intense and complex in nose. Ripe fruit, spicy notes on an elegant toasted background.

Fresh, tasty with a strong finish in mouth. Fruity hints and spicy notes of the Graciano.

### PAIRING:

Red meats, stews, game and semi-cured cheeses

### RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:

Serve at 16 to 18°C

## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA