MARQUÉS DEL

ATRIO

GRAN SELECCIÓN



TERROIR:
Viñedos situados entre 300 y 600 metros de altitud con producciones controladas para obtener bajos rendimientos que nos permiten recolectar uvas de gran potencial aromático y producir vinos de nobles taninos y buena estructura.
La Rioja es una región con suelos muy heterogéneos, de estructura equilibrada, con bajo contenido de materia orgánica y sustancias nitrogenadas, nivel de elementos nutricionales bajos y poca disponibilidad hídrica durante el verano. Todo ello proporciona unas condiciones ideales para una excelente viticultura y la producción de vinos de calidad como este.

VINIFICACIÓN:
Uva despalillada y parcialmente estrujada. Alta proporción de bayas enteras. Remontados diarios para extraer color, taninos y aromas de las uvas. Fermentación controlada a temperatura entre 23 y 28º C con levaduras seleccionadas y autóctonas, para obtener vinos de buena complejidad aromática.

VARIEDADES:
Tempranillo y Graciano

GRADO ALCÓHOLICO:
13,5% Vol.

NOTA DE CATA:
Color rojo picota intenso y brillante.
Correcto ensamblaje de fruta negra, fruta madura junto con las notas de vainilla de la barrica.
Equilibrado en boca con taninos maduros y notas provenientes de la barrica.

MARIDAJE:
Ideal con toda clase de carnes. Buen acompañamiento de pastas, tapas y quesos no muy curados.

TEMPERATURA DE CONSUMO:
Servir entre 14 y 16ºC

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

MARQUÉS DEL

ATRIO

GRAN SELECCIÓN



TERROIR:
Plots located at an altitude between 300 and 600 meters. The vineyards have the perfect balance to allow harvesting the grapes at its best ripen stage. The low yields per hectare give us the opportunity to obtain a concentrated and aromatic wine.
Although La Rioja is a small region, it has very heterogeneous soils, with a balanced structure, alluvial with composition of sands, silts, clays and boulders and slightly alkaline with active limestone between 7 and 15%. Little organic matter and nitrogenous substances, level of low nutritional elements and little water availability during the summer.

WINEMAKING:
Selected, de-stemmed and partially crushed grapes, with a high proportion of full berries. Controlled fermentation in stainless steel tanks at 23 - 26º C. Selected yeasts to get the maximum potential out of the grapes.

VARIETIES:
Tempranillo & Graciano

ALCOHOL CONTENT:
13,5% Vol.

TASTING NOTES:
Intense and bright cherry red colour.
Correct balance of black fruit and ripe fruit with the notes of vanilla from the barrel.
Balanced on the palate with ripe tannins and notes from the barrel.

PAIRING:
A wine that pairs well with pasta, cheeses and tapas.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:
Serve at 14 to 16ºC

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA