

HACIENDA Y VIÑEDOS



MARQUÉS DEL  
**ATRIO**

## MARQUÉS DEL ATRIO


Single Vineyard 2007

VINO DE AUTOR



[www.marquesdelatrio.com](http://www.marquesdelatrio.com)

Síguenos en Facebook 

Síguenos en Twitter 

Denominación	D.O.Ca. Rioja
Alcohol	13,5%
pH	3,44
Acidez (total)	5,8 g/l
Azúcar residual	1 g/l
S02 (libre/total)	30/75 ppm

Vino elaborado con uvas seleccionadas de una pequeña parcela de 6 Ha., situada a 300-600 metros de altitud aproximadamente, de suelos calcáreos, textura franca y buen drenaje. Con unos rendimientos de 5 Ton/ha para conseguir concentración y óptima madurez. En su elaboración se conjuga el cultivo tradicional con la tecnología moderna.

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

**Variedad** 85% Tempranillo 15% Garnacha

**Crianza** 14 meses de crianza en barricas de roble americano y francés.

**Nota de cata** Intenso color rojo picota. Nariz frutal, con notas de frutos rojos y negros, como fresas y moras, acompañadas de notas tostadas, caramelo y moka provenientes de su crianza en barricas. Todo en perfecta armonía. En boca es un vino de buena concentración con taninos firmes y suaves, sedoso y frutal. Final de boca intenso y largo.

**Recomendaciones de consumo** Ideal para acompañar toda clase de carnes rojas, cordero y caza. Perfecto con toda clase de quesos.

Es un vino en plenitud. Se desarrollará muy bien en botella durante los próximos dos o tres años.

Debe ser siempre guardado en sitio fresco, oscuro y tranquilo.

Servir a una temperatura entre 16 y 18 °C.

