



ATTECA ARMAS

Els raïms provenen d'una selecció de vinyes molt velles de Garnatxa amb baix rendiment, produeixen un raïm amb una concentració d'aromes i càrrega de fruita

Varietats	100% Garnatxa negra
Maridatge	Ideal per a carns vermelles a la planxa o graella, arrossos amb carn de caça, guisats de caça major i menor, aus, rostits, formatges curats i blaus, pernil salat, embotits, bolets, estofats de caça menor i porc.
Criança	Passo per bótes noves de roure francès durant 18 mesos, obtenint així una limitada producció d'aquest exclusiu vi.
Anyada	2022
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Fermentació a dipòsits petits d'acer inoxidable a una temperatura controlada

NOTA DE CATA

Cirera picota fosc i d'atractiu nas on apareixen les aromes del fruit madur, les notes de torrefactes i especiades d'un llarg envelliment en fusta (pebre i nou moscada) i els records minerals dels sòls pissarrosos on neix la vinya. En boca és saborós i potent, fruïter i elegant, carnós i complex, es beu magníficament, tot i que mostra un gran potencial de guarda

RECONeixEMENTS

95 punts GUIA PEÑIN

MARIDATGE

Ideal per a carns vermelles a la planxa o graella, arrossos amb carn de caça, guisats de caça major i menor, aus, rostits, formatges curats i blaus, pernil salat, embotits, bolets, estofats de caça menor i porc.

BODEGAS ATECA

Cellers Ateca té la base d'operacions a Ateca a 14 quilòmetres de Calatayud. La vinya, plantada sobre sòls de pissarra als paratges de major altitud de la zona està composta fonamentalment per petites parcel·les de vinyes velles de la varietat garnatxa (algunes de principis del Segle XX) i se situa al voltant dels vessants de les muntanyes d'Ateca i els pobles del voltant.

POBLACIÓ

Ateca

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Calatayud

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Calatayud

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2005

VITICULTURA

Convencional