



ATTECA ARMAS

Las uvas provienen de una selección de viñedos muy viejos de Garnacha con bajo rendimiento, producen unas uvas con una concentración de aromas y carga frutal

producto.variedad 100% Garnacha tinta
desTexto

producto.maridaje Ideal para carnes rojas a la plancha o parrilla, arroces con carne de caza, guisos de caza mayor y menor, aves, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo.

producto.crianza Paso por barricas nuevas de roble francés durante 18 meses, obteniendo así una limitada producción de este exclusivo vino.

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcohólico 15%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Convencional

producto.momentoDeConsumo Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable a una temperatura controlada

PRODUCTO.NOTADECATA

Cereza picota oscuro y de atractiva nariz en la que aparecen los aromas del fruto maduro, las notas de torrefactos y especiadas de un largo envejecimiento en madera (pimienta y nuez moscada) y los recuerdos minerales de los suelos pizarrosos en los que nace la viña. En boca es sabroso y potente, frutal y elegante, carnoso y complejo, se bebe magníficamente, aunque muestra un gran potencial de guarda

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

95 puntos GUIA PEÑIN

PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal para carnes rojas a la plancha o parrilla, arroces con carne de caza, guisos de caza mayor y menor, aves, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Calatayud

BODEGA.REGION

Calatayud

BODEGA.ANYOCREACION

2005

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA**CION**

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR**OPIEDAD**

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional