



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

Variedades	100% Garnacha tinta
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.
Crianza	Paso por barricas nuevas de roble francés durante 18 meses, obteniendo así una limitada producción de este exclusivo vino.
Añada	2022
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable a una temperatura controlada

NOTA DE CATA

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

RECONOCIMIENTOS

95 puntos GUIA PEÑIN

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.

BODEGAS ATECA

Bodegas Ateca tiene su base de operaciones en Ateca a 14 kilómetros de Calatayud. El viñedo, plantado sobre suelos de pizarra en los parajes de mayor altitud de la zona está compuesto fundamentalmente por pequeñas parcelas de viñas viejas de la variedad garnacha (algunas de principios del Siglo XX) y se sitúa en torno a las laderas de los montes de Ateca y los pueblos de alrededor.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Calatayud

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

REGIÓN

Calatayud

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2005

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional