



ATTECA

Las uvas provienen de viñedos viejos de Garnacha con bajo rendimiento, localizados en colinas a 700-1.000 metros de altitud. Plantados mayoritariamente en suelos de rocas metamórficas y gravas arcillosas.

producto.variedad 100% Garnacha tinta
desTexto

producto.maridaje Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey...

producto.crianza Para finalizar, el vino permanece 10 meses en barricas de roble francés alcanzando una gran complejidad

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcohlico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

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

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación alcohólica y maceración en depósitos de acero inoxidable bajo una temperatura controlada.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color cereza, en nariz presenta aromas intensos de fruta roja madura (framuesa) con ligeros toques tostados y especiados de cacao y regaliz que responden a una noble crianza. Boca potente y plena con un paso muy fresco y frutal, muy sabroso y complejo, mineral, con notable final de boca donde vuelven a aparecer en retronasal los aromas frutales y especiados. Magnífica expresión de una elegante garnacha aragonesa con taninos muy maduros

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

93 puntos GUIA PEÑIN

PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey...

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