



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.

Variedades	100% Garnacha tinta
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...
Crianza	Para finalizar, el vino permanece 10 meses en barricas de roble francés alcanzando una gran complejidad
Añada	2022
Grado alcohólico	14,50%
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 alcohólica y maceración en depósitos de acero inoxidable bajo una temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Color cereza, en nariz presenta aromas intensos de fruta roja madura (frambuesa) 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

RECONOCIMIENTOS

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...

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