



EL VIGÍA DE LA ATALAYA

Vi elaborat amb raïms ecològics procedents de vinyes de la varietat Garnatxa Tintorera situades sobre a més de 700 metres en sòls calcaris.

Varietats	100% Garnatxa Tintorera
Maridatge	Vi de gran versatilitat que es pot acompanyar amb pastes, verdures, bolets, carn estofada, salsitxes, carn de porc, carn rostida, carn vermella i/o blanca, carn a la graella, formatges suaus o mitjans.
Anyada	2023
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics

ELABORACIÓ

Vinificació a dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Un vi peculiar que combina complexitat, estructura i un intens color vermell cirera cobert. Nas elegant, fresca i complexa on s'aprecien fruites madures i notes florals.

RECONeixEMENTS

91 punts GUIA PEÑIN

MARIDATGE

Vi de gran versatilitat que es pot acompanyar amb pastes, verdures, bolets, carn estofada, salsitxes, carn de porc, carn rostida, carn vermella i/o blanca, carn a la graella, formatges suaus o mitjans.

BODEGAS ATALAYA

Bodegas Atalaya és el projecte de Gil Family Estates, en què participa juntament amb la família López del Pilar de la Foradada, a la Denominació d'Origen Protegida Almansa, situada a l'est de la província d'Albacete, entre València, Alacant i Múrcia, a la zona de trànsit entre l'altiplà castellà i el mar Mediterrani.

POBLACIÓ

Almansa

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Almansa

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Almansa

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2007

VITICULTURA

Convencional