



EL VIGÍA DE LA ATALAYA

Vino elaborado con uvas ecológicas procedentes de viñedos de la variedad Garnacha Tintorera situados sobre a mas de 700 metros en suelos calizos. El trabajo cuidadoso y sostenible que hacemos en el viñedo y una elaboración sin prácticamente intervención alguna, nos da como resultado un vino que muestra todo el potencial del que es capaz de ofrecer la variedad

producto.variedades 100% Garnacha Tintorera

producto.maridaje Vino de gran versatilidad que se puede acompañar con pastas, verduras, setas, carne estofada, salchichas, carne de cerdo, carne asada, carne roja y/o blanca, carne a la parrilla, quesos suaves o medianos.

producto.anyada 2023

producto.gradoAlcoholico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Amb amics, Sopar romàntic

PRODUCTO.ELABORACION

Vinificación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada.

PRODUCTO.NOTADECATA

Un vino peculiar que combina complejidad, estructura y un intenso color rojo cereza cubierto. Nariz elegante, fresca y compleja donde se aprecian frutas maduras y notas florales. Entrada agradable y fresca al paladar, equilibrada y con taninos dulces, elegante con una seductora y aterciopelada sensación en boca junto con un largo final.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

91 puntos GUIA PEÑIN

PRODUCTO.MARIDAJE

Vino de gran versatilidad que se puede acompañar con pastas, verduras, setas, carne estofada, salchichas, carne de cerdo, carne asada, carne roja y/o blanca, carne a la parrilla, quesos suaves o medianos.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Almansa

BODEGA.REGION

Almansa

BODEGA.ANYOCREACION

2007

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional