



HONORO VERA

Las uvas provienen de viñedos de Garnacha, 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 ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asadas de cordero y cerdo.
Añada	2023
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica y maceración en depósitos de acero inoxidable bajo una temperatura controlada. Se realizan remontados suaves para respetar al máximo los aromas de la variedad de uva Garnacha

NOTA DE CATA

Picota madura con borde granate. Nariz intensa con predominio de frutos maduros (framboesa, grosella), y un fondo global con aromas minerales y especiados. Un vino afrutado, muy fresco y fácil de beber, sabroso, que da lugar a un exótico final especiado con reminiscencias de pimienta blanca.

RECONOCIMIENTOS

91 puntos GUIA PEÑIN

MARIDAJE

Ideal para acompañar ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asadas de cordero 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
Sí

AÑO DE CREACIÓN
2005

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Sí

VITICULTURA
Convencional