



LA ATALAYA DEL CAMINO

Varietats	85% Garnatxa Tintorera - 15% Monastrell
Maridatge	Ideal per acompanyar arrossos amb carn de caça i melosos, llegums estofats, bolets, caça i aus, cassoles, peixos i mariscs amb salsa, fumats, formatges curats i blaus, carns blanques i vermelles a la planxa i graella.
Criança	La fermentació malolàctica té lloc en bótes bordeleses de roure francès on roman el vi durant 12 mesos aproximadament depenent de les collites.
Anyada	2022
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	1,5 L
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

El raïm és fermentat per separat en dipòsits d'acer inoxidable amb una temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Capa alta de color vermell intens i molt viu amb tons violetes, mostra un potent i complex nas amb aromes de futes vermelles i espècies. Original i molt interessant és de gran estructura, carnós i equilibrat amb llarg i molt agradable final de boca. Un vi agradable, fresc i original

RECONeixEMENTS

91 punts GUIA PEÑIN

MARIDATGE

Ideal per acompanyar arrossos amb carn de caça i melosos, llegums estofats, bolets, caça i aus, cassoles, peixos i mariscs amb salsa, fumats, formatges curats i blaus, carns blanques i vermelles a la planxa i graella.

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