



## LA ATALAYA DEL CAMINO

### Variedades

85% Garnacha Tintorera - 15% Monastrell

### 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.

### Crianza

La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas bordelesas de roble francés donde permanece el vino durante 12 meses aproximadamente dependiendo de las cosechas.

### 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

Las uvas son fermentadas por separado en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada.

### NOTA DE CATA

Capa alta de color rojo intenso y muy vivo con tonos violetas, muestra una potente y compleja nariz con aromas de futas rojas y especias. Original y muy interesante es de gran estructura, carnoso y equilibrado con largo y muy agradable final de boca. Un vino agradable, fresco y original

### RECONOCIMIENTOS

91 puntos GUÍA PEÑIN  
**iguazú**

<https://www.iguazuvinos.com>  
+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

## 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.

---

## BODEGAS ATALAYA

Bodegas Atalaya es el proyecto de Gil Family Estates, en el que participa junto a la familia López de El Pilar de la Horadada, en la Denominación de Origen Protegida Almansa, situada al este de la provincia de Albacete, entre Valencia, Alicante y Murcia, en la zona de tránsito entre la meseta castellana y el mar Mediterráneo.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**  
D.O. Almansa

**FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN**  
Convencional

**REGIÓN**  
Almansa

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**AÑO DE CREACIÓN**  
2007

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Convencional