



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

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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

REGIÓN

Almansa

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2007

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional