iguazú
VINS AL MAJOR



LAYA

Varietats	70% Garnatxa Tintorera - 30% 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	Un pas d'uns 4 mesos per bóta que varia depenent de l'anyada
Anyada	2025
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	16-18 ºC
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofía d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

El raïm procedent de Garnatxa tintorera i Monastrell prové de vinyes de la zona d'Almansa, es vinifica per separat en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Vi peculiar que combina complexitat, estructura i un intens color vermell picota cobert. Elegant, fresc i complex nas on s'aprecien fruites madures i notes florals.

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

iguazú
VINS AL MAJOR

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

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
D.O. Almansa

REGIÓ
Almansa

ANY DE CREACIÓ
2007

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ
Convencional

VINYA PRÒPIA
Sí

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
Sí

VITICULTURA
Convencional