iguazú
VINS AL MAJOR



LAYA

Variedades	70% Garnacha Tintorera - 30% 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	Un paso de en torno a 4 meses por barrica que varía dependiendo de la añada
Añada	2025
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	16-18 ºC
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

ELABORACIÓN

La uva procedente de Garnacha tintorera y Monastrell proviene de viñedos de la zona de Almansa, se vinifica por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Vino peculiar que combina complejidad, estructura y un intenso color rojo picota cubierto. Elegante, fresca y compleja nariz donde se aprecian frutas maduras y notas florales. Agradable y fresca entrada en boca, equilibrado y con taninos dulces, aunque juveniles, untuoso y envolvente, con un original e interesante paso por boca y un largo final

RECONOCIMIENTOS

91 puntos GUIA PEÑIN

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

iguazú
VINS AL MAJOR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Almansa

REGIÓN
Almansa

AÑO DE CREACIÓN
2007

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

VIÑEDO PROPIO
Yes

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Yes

VITICULTURA
Convencional