



LAYA

producto.variedad	70% Garnacha Tintorera - 30% Monastrell
desTexto	
producto.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
producto.crianza	Un paso de en torno a 4 meses por barrica que varía dependiendo de la añada
producto.anyada	2023
producto.gradoAlcoholico	14%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Convencional
producto.momentoConsumo	Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

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.

PRODUCTO.NOTADECATA

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

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

91 puntos W & A 2023

iguazú

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

PRODUCTO.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

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Almansa

BODEGA.REGION

Almansa

BODEGA.ANYOCREACION

2007

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional