



LA YA

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.gradoAlcohólico 14%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastròmic / 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 CATAWINE

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.FILOSOFIADEELABORA
CION**

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PR
OPIEDAD**

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional