



## LAYA

<b>Variedades</b>	70% Garnacha Tintorera - 30% Monastrell
<b>Maridaje</b>	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
<b>Crianza</b>	Un paso de en torno a 4 meses por barrica que varía dependiendo de la añada
<b>Añada</b>	2023
<b>Grado alcohólico</b>	14%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, 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

---

## 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

**FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN**  
Convencional

**REGIÓN**  
Almansa

**VIÑEDO PROPIO**  
Sí

**AÑO DE CREACIÓN**  
2007

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**  
Sí

**VITICULTURA**  
Convencional