ATALAYA

VIÑAS FAMILIA GIL FAMILY ESTATES

La Atalaya del Camino



Bodegas Atalaya
D.O. Almansa



TIPO
Tinto con crianza en roble francés.

VARIEDADES UVAS
Garnacha Tintorera y Monastrell

VINIFICACIÓN
Las uvas son fermentadas por separado en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada. Tras la fermentación maloláctica y un paso por madera francés y americana que varia dependiendo de las características de la cosecha, ha permanecido en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado, resultado un vino de gran complejidad.

NOTAS DE CATA
Capa alta de color rojo intenso y muy vivo con tonos violetas, muestra una potente y compleja nariz con aromas de futas rojas y especias. Original y muy interesante es de gran estructura, carnoso y equilibrado con largo y muy agradable final de boca. Un vino agradable, fresco y original.

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.

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada. Las botellas deben almacenarse en posición horizontal, quedando el corcho en contacto con el vino, favoreciendo así un cierre perfecto y evitando con ello la oxidación del vino.

CONSUMO
Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

VEGAN

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.
Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.