ATALAYA

VIÑAS FAMILIA GIL FAMILY ESTATES

Laya



Bodegas Atalaya
D.O. Almansa



TIPO
Tinto

VARIEDADES UVAS
Garnacha Tintorera y Monastrell

VINIFICACIÓN
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. Tras la fermentación maloláctica, permanece en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

NOTAS 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.

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.

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.