Atteca



Bodegas Ateca
D.O. Calatayud



TIPO
Tinto envejecido 10 meses en barrica de roble francés.

VARIEDADES UVAS
Garnacha

VINIFICACIÓN
Las uvas provienen de viñedos viejos de Garnacha con bajo rendimiento, localizados en colinas a 700-1.000 metros de altitud. Plantados mayoritariamente en suelos de rocas metamórficas y gravas arcillosas. Fermentación alcohólica y maceración en depósitos de acero inoxidable bajo una temperatura controlada. Para finalizar, el vino permanece 10 meses en barricas de roble francés alcanzando una gran complejidad.

NOTAS DE CATA
Color cereza, en nariz presenta aromas intensos de fruta roja madura (frambuesa) con ligeros toques tostados y especiados de cacao y regaliz que responden a una noble crianza. Boca potente y plena con un paso muy fresco y frutal, muy sabroso y complejo, mineral, con notable final de boca donde vuelven a aparecer en retronasal los aromas frutales y especiados. Magnifica expresión de una elegante garnacha aragonesa con taninos muy maduros.

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, asados de cordero, cerdo, buey...

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.