Atteca Armas



Bodegas Ateca
D.O. Calatayud



TIPO
Tinto envejecido 18 meses en barrica nueva de roble francés.

VARIEDADES UVAS
Garnacha

VINIFICACIÓN
Las uvas provienen de una selección de viñedos muy viejos de Garnacha con bajo rendimiento, producen unas uvas con una concentración de aromas y carga frutal que tras una fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable a una temperatura controlada. Y un paso por barricas nuevas de roble francés durante 18 meses, obteniendo así una limitada producción de este exclusivo vino.

NOTAS DE CATA
Cereza picota oscuro y de atractiva nariz en la que aparecen los aromas del fruto maduro, las notas de torrefactos y especiadas de un largo envejecimiento en madera (pimienta y nuez moscada) y los recuerdos minerales de los suelos pizarrosos en los que nace la viña. En boca es sabroso y potente, frutal y elegante, carnoso y complejo, se bebe magníficamente, aunque muestra un gran potencial de guarda.

MARIDAJE
Ideal para carnes rojas a la plancha o parrilla, arroces con carne de caza, guisos de caza mayor y menor, aves, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo...

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 la oxidación del mismo.

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.