



## Laya Almansa DOP 2024 Bodegas Atalaya

### Weingut

Die Bodegas Atalaya wurde von der Familie GIL im Jahr 2007 ins Leben gerufen. Das Weingut befindet sich 3 km nördlich von Almansa, eine eher unbekannte Weinregion. Im Weingut werden die Sorten Garnache, Tempranillo und Monastrell vinifiziert. Durch das kontinentale Klima erlangen die Weine ihren frischen und besonders fruchtigen Geschmack. Die Gesamt Rebfläche beträgt rund 25 Hektar.

### Tipp

Die Garnacha Tintorera ist eine echte Rarität unter den roten Trauben, da sie neben der roten Schale ebenfalls rotes Fruchtfleisch besitzt. 70% Garnacha Tintorera aus Höhenlagen zwischen 700 und 1000m von 30 Jahre alten Reben auf Kalk- und Sandböden und 30% Monastrell.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	355 kJ / 85 kcal
Kohlenhydrate:	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
<b>Zutaten:</b>	Trauben, Zucker, Antioxidantien

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	DOP Almansa
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	5.00 g/l
<b>Säure:</b>	4.70 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Almansa
<b>Ausbau:</b>	Holzfass
<b>Rebsorten:</b>	Garnacha, Tintorera, Monastrell

### Vinifizierung

Die Reben stehen auf 700 bis 1000 Meter Höhe über dem Meeresspiegel. Der Wein wird für 4 Monate in neuer französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut.

### Sensorik

Reife Beeren und saftige Kirschen. Eine leichte Gewürzmischung zieht sich durch den Wein. Der Abgang zeigt sich kraftvoll und lang.

### Passt gut zu

Fleischgerichten vom Schwein, Rind, auch vom Grill

### Lagerfähig

7 Jahre