

**La Atalaya del Camino Almansa DOP 2023**
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 Gesamtfläche beträgt rund 25 Hektar.

Tipp

Die Garnacha Tintorera ist eine echte Rarität bei 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:	372 kJ / 89 kcal
Kohlenhydrate:	0,8 g
davon Zucker	0,8 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	DOP Almansa
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	8.00 g/l
Säure:	4.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Almansa
Ausbau:	Barrique
Rebsorten:	Garnacha Tintorera, Monastrell

Vinifizierung

Die Trauben wachsen an Rebstocken, welche auf sandigen und kalksteinhaltigen Böden in einer Höhe von 700 bis 1000 Meter über dem Meeresspiegel. Bei der Verarbeitung gärt die Maische 20 Tage lang bei 20° Celsius in Edelstahltanks. Danach reift der la Atalaya 12 Monate lang in französischen Eichenfässern.

Sensorik

Intensive Aromen von Lakritze, dunkler reifer Frucht, Anisnoten und schwarzen Oliven. Brombeermarmelade und Veilchen mit frischen Minzeblättern. Im Abgang seidenartig, was durch voluminöse und angenehme Tannine unterstützt wird.

Passt gut zu

Wildschwein mit Wildpilz-risotto, Iberisches schweine-secreto

Lagerfähig

12 Jahre