



Alaya Tierra Almansa DO 2021 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 Gesamtrebfläche beträgt rund 25 Hektar.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	DO Almansa
Alkoholgehalt:	15.50 % Vol.
Restzucker:	2.80 g/l
Säure:	4.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Almansa
Rebsorten:	Monastrell, Garnacha Tintorera

Vinifizierung

Vollreifes Lesegut, lange Maischestandzeit, Ausbau in neuen und gebrauchten Barrique-Fässern

Sensorik

Dunkles Rubinrot, fast schwarz, Dunkle Beeren, Kräuterwürze und etwas Tabak und Vanille, sehr dicht mit viel Power, dennoch samtig und elegant

Passt gut zu

geschmorten Rinderbäckchen, Rehgeschnetzeltes mit Morcheln

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Der Almansa von Atalaya ist ein extrem komplexer und dichter Zeitgenosse, der trotzdem eine schöne Eleganz ins Glas bringt. Dunkle, vollreife Beerenaromen und ein wohligh-molliges Mundgefühl machen ihn zum perfekten Begleiter kräftiger Schmorgerichte oder zu einem entspannten Abend auf der Terrasse oder vor dem Kamin. Wer saftig-vollfruchtige Weine mag, kommt hier voll auf seine Kosten.