



Alaya Tierra 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 Gesamt Rebfläche beträgt rund 25 Hektar.

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 wohlighmolliges 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.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 375 kJ / 90 kcal
Kohlenhydrate: 1 g
davon Zucker 1 g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	DOP Almansa
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	9.50 g/l
Säure:	4.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Almansa
Ausbau:	Barrique
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, Rehgeschnetztes mit Morcheln

Lagerfähig

10 Jahre