LA ATALAYA DEL CAMINO

SKU: 11641

Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Spanien
Herkunft	D.O. Almansa
Weingut	Bodegas Atalaya
Rebsorte	Garnacha Tintorera & Monastrell
Ausbau	12 Monate Französische Eiche
Lagerfähigkeit	3 Jahre
Restzucker	1,90 g/l
Säure	4,40 g/l
Alkohol	15,00 %Vol
Trinktemperatur	14°C bis 17 °C
Empfehlung	Ideal als Begleitung zu Reisgerichten mit Wild und saftigem Fleisch, geschmorten Hülsenfrüchten, Pilzen, Wild und Geflügel, Eintöpfen, Fisch und Meeresfrüchten in Sauce, geräucherten Speisen, gereiftem und Blauschimmelkäse, gegrilltem und gebratenem weißen und roten Fleisch

Langtext	La Atalaya ist ein Rotwein aus D.O. Almansa, hergestellt von der Bodega Atalaya, welche zu der Gruppe Orowines von Jorge Ordoñez gehört. Das Weingut befindet sich in der Stadt Almansa. La Atalaya wird aus einer Mischung von den Rebsorten Garnacha Tintorera, einer einheimischen Rebsorte aus der Gegend, und Monastrell hergestellt. Die Trauben wachsen an Rebstöcken, welche auf sandigen und kalksteinhaltigen Böden in einer Höhe von 700 bis 1000 Meter über dem Meeresspiegel stehen. Bei der Verarbeitung gärt die Maische 20 Tage lang bei 20º Celsius in Edelstahltanks. Danach reift der la Atalaya 12 Monate lang in französischen Eichenfässern.