

## LAYA - BODEGAS ATALAYA - D.O. ALMANSA



SKU: 11615



<b>Land</b>	Spanien
<b>Herkunft</b>	D.O. Almansa
<b>Weingut</b>	Bodegas Atalaya
<b>Rebsorte</b>	85% Garnacha Tintorera 15% Monastrell
<b>Beschreibung</b>	Intensives Kirschrot. Aromen nach reifen Früchten mit blumigen Noten. Ausgewogen, frisch und geschmeidig mit einem langen Abgang.
<b>Reifung</b>	4 Monate – Französische Eiche
<b>Boden</b>	Sandiger Kalkstein
<b>Restzucker</b>	6,30 g/l
<b>Säure</b>	5,40 g/l
<b>Alkohol</b>	14,50 %Vol
<b>Trinktemperatur</b>	16°-18° Celsius
<b>Empfehlung</b>	Hülsenfrüchte, (Feder-)Wild, Eintöpfe, Fisch und Meeresfrüchte, Geräuchertes, Käse, weißes und rotes Fleisch.
<b>Lagerfähigkeit</b>	3 Jahre



### Langtext

#### BODEGA

Bodegas Atalaya wurde 2007 gegründet. Die Weinberge befinden sich auf 1000 Meter Höhe. Im D.O. Almansa sticht die Rebsorte Garnacha tintorera hervor, die sich hervorragend an die schwierigen Ausgangsbedingungen dieser Zone angepasst hat. Die Traube Garnacha tintorera ist international auch als Alicante Bouschet bekannt. Sie ist eine der wenigen Sorten mit einem dunklen Fruchtfleisch auch innerhalb der Traube, was sich auf die intensive Farbe des Weins auswirkt