



## 2017 La Atalaya del Camino

Hersteller: Bodegas Atalaya  
ARTIKEL-NR. 36566

### Vinifikation/Ausbau:

Die meistens sehr alten Reben werden in der typischen, sehr extensiven Busch-Erziehung auf 700 - 1000 M.ü.M., auf sehr kalkhaltigen Böden kultiviert. Von Hand geerntet, auf der Maische vergoren, 12 Monate im Barrique ausgebaut. Frei von tierischen Erzeugnissen - vegan zertifiziert.

### Charakter:

In der Farbe intensives, lebendiges Rot mit violetten Reflexen. Satt und füllig im Gaumen, recht ausgewogen, etwas wärmend, lange anhaltend mit schönen Schoko- und Tabaknoten. Kaum zu schlagendes Qualitätsniveau in dieser Preisklasse.

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	36566
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	samtig & üppig
<b>Anbauregion</b>	Almansa
<b>Land</b>	Spanien
<b>Rebsorte</b>	85% Garnacha Tintorera 15% Monastrell
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	15° - 17° C
<b>Alkoholgehalt</b>	15 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2016 - 2024
<b>Hersteller</b>	Bodegas Atalaya
<b>Appellation</b>	DO
<b>Passt zu</b>	Geschmortes, rotes Fleisch, Hartkäse