

La Atalaya del Camino 2020

Bodegas Atalaya

ESPAGNE - CÔTE MÉDITERRANÉENNE



 VIN ROUGE



ESP BIO EN CONVERSION



CODE SAQ
12163835

750 ML

SAQ 23,10 \$ / RESTO 20,05 \$

DEGRÉ D'ALCOOL
TAUX DE SUCRE

15,5 %
7,8 g/L

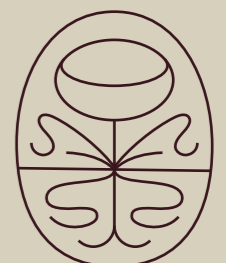
Almansa

85% Garnacha, 15% Monastrell

Vignobles situés dans l'appellation d'Almansa, au sud-est de l'Espagne. Les vignes sont plantées entre 700 et 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer. Climat continental, très peu de pluie (moins de 350 m par année).

Vendanges manuelles avec tri des grappes (rendements bas). La fermentation alcoolique se fait en petites cuves d'acier inoxydable, au contact des levures avec un contrôle des températures, pour une durée de 10 jours.

Bodegas Atalaya est un autre projet du groupe Gil Family situé dans le D.O. Almansa, à 3km au nord d'Almansa. Le vignoble est localisé à l'est de la province de Albacete près de Valence dans la zone transitoire entre le plateau de Castille et la mer Méditerranée. Le Domaine est supervisé par M. Fran Gonzales, un oenologue australien d'origine espagnole.



ACCORDS SUGGÉRÉS

Riz, pâtes, légumes, champignons, ragoût de viande, saucisse, porc, rôti, viande rouge et/ou blanche en sauce, viande grillée, fromages.