

LA ATALAYA



ATALAYA

Las uvas de Garnacha Tintorera y Monastrell provienen de viñedos de la zona de Almansa entre 700 y 1.000 metros de altitud, plantados en suelos arenosos con una alta concentración caliza en su base.

Las uvas son fermentadas por separados obteniéndose un vino de gran complejidad tras permanecer 12 meses en baricas de roble Francés.

*The grapes of Garnacha Tintorera and Monastrell come from vineyards located in the area of Almansa between 700 and 1000 metres of altitude planted on sandy soils and high amount of limestone on his bed.*

*Fermented separately to obtain a very complex wine after 12 months of maturing in French oak barrels.*

Tipo de vino:  
Tinto crianza

Uvas:  
85% Garnacha Tintorera  
y 15% Monastrell

Crianza:  
12 meses en barricas de  
roble Francés

**D.O. ALMANSA**

Type of wine:  
Aged red

Grapes:  
85% Garnacha Tintorera  
& 15% Monastrell

Aging:  
12 months in French oak  
barrels



Safra 2009. Jantar na Chácara em Colombo, 11/06/2016.