

INTRUSO ALMANSA 2018

Bodegas Atalaya

Zona: D.O. Almansa

Variedades: Garnacha tintorera y Monastrell

Alc: 15% Vol.

Viñedos:

Viñedos muy pobres plantados a 800 metros sobre el nivel del mar.

Elaboración:

Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Tras la fermentación maloláctica, permanece en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

¿Qué esperar de este vino?

La mezcla de garnacha tintorera, conocida por su intenso color y la monastrell, hacen de este vino, un vino muy aromático, con aromas a fruta negra, regaliz, café expreso, regaliz o pimienta. Es un tinto denso, sabroso y rico, con un largo y sedoso final.

BODEGAS ATALAYA

Viñas Familia Gil

Paraje de la Aragona Carretera de Fuente Álamo
30520 Jumilla

Murcia, España

Tfno: +34 968 110 149

info@gilfamily.es

tienda@gilfamily.es

ATALAYA
BODEGAS

VIÑAS FAMILIA
GIL
FAMILY ESTATES



Maridajes:

Arroces con carne de caza y melosos, estofados, setas, cazuelas, pescados y mariscos, quesos curados y azules, asados...

