

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 separado obteniéndose un vino de gran complejidad tras permanecer 12 meses en barricas 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.

D.O.P. ALMANSA

Tipo de vino:
Tinto con crianza

Type of wine:
Aged red

Uvas:
85% Garnacha Tintorera
y 15% Monastrell

Grapes:
85% Garnacha Tintorera
& 15% Monastrell

Crianza:
12 meses en barricas de
roble Francés

Aging:
12 months in French oak
barrels



ATALAYA



LA ATALAYA DEL CAMINO

LA ATALAYA DEL CAMINO