

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 en acero inoxidable y posteriormente permanecen 4 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 in stainless steel tanks and then it spends 4 months in French oak barrels.

D.O.P. ALMANSA

Tipo de vino:
Joven tinto

Uvas:
70% Garnacha Tintorera
y 30% Monastrell

Crianza:
4 meses en barricas de
roble Francés

Type of wine:
Young red

Grapes:
70% Garnacha Tintorera
& 30% Monastrell

Aging:
4 months in French oak
barrels



ATALAYA



LAYA

LAYA