

Bodegas Atalaya

Laya 2024



DO ALMANSA

VEGAN

Art. Nr.	1885
Rebsorten	Garnacha Tinta, Monastrell
Alkohol	13,50 % Vol.
Anbaugebiet	DO Almansa
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Die Trauben werden nach der Handernte selektiert und getrennt in Edelstahltanks fermentiert. Während der weiteren Lagerung im Stahltank macht der Wein einen BSA durch. Kein Holzeinsatz.

Lage

Der Wein stammt aus der DO Almansa. Die Reben wachsen auf rund 700-1000 Metern Höhe im Südosten Kastiliens auf sandigen Kalksteinböden. Das kontinentale Klima mit heißen Tagen und kühlen Nächten und die Höhenlage schaffen ideale Bedingungen für ausdrucksstarke Rotweine mit seidiger Textur.

Verkostungsnotiz

Einziger Wein, der Komplexität, Struktur und Frische in sich vereint. Kräftig, mit Aromen von Schwarzkirsche, Brombeere und Veilchen. Dezent Joghurtnoten vom BSA.

Das Weingut

Bodegas Atalaya gehört zur Familie Gil, deren Urgroßvater Juan Gil Giménez 1916 im Herzen der Weinregion Jumilla seine Bodega gründete. Die Enkel Juan Gil González und Paco formten daraus ein angesehenes Weingut, das für Qualität, Effizienz und Seriosität steht. Heute führt die Urenkel-Generation Gil Vera mit über 600 Hektar in der „Término de Arriba“ auf 700 Metern diese Tradition fort: biologischer Weinbau und modernste Kellertechnik für exzellente, kräftige Bio-Rotweine zu fairem Preis.

