



**ALTANZA**  
BODEGAS



**ALTANZA**  
*Familia*

***Vino potente y delicadamente afrutado, tanto en nariz como en boca. Vino elegante con final persistente.***

#### **VARIEDAD**

100% Tempranillo

#### **CRIANZA**

18 meses en barricas nuevas de roble francés y 3 meses en tinos de roble francés de 22 HI.

#### **NOTA DE CATA**

Rojo picota de capa media-alta con matices granates. Equilibrado. Encontramos picota, regaliz, higo, pimienta, clavo, tabaco y cuero. Su expresividad aromática hace que sea un vino que invita a beber. Tiene carácter y nervio, manteniendo la frescura a lo largo de su paso, mostrándose redondo y armonioso. Los sabores propios de la madera se funden con la picota y la fruta en compota, siendo éstos últimos los que más permanecen.

#### **MARIDAJE**

Puede acompañar platos contundentes y sabores marcados como las chuletas al sarmiento. Sugerencia: secreto ibérico a la parrilla.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14°C

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14%

**Aconsejable abrir 20 minutos antes de ser servido.**

