



ALTANZA
BODEGAS

CLUB ALTANZA 2014

Este vino reposa en una sala privada creada exclusivamente para este fin. Es un vino potente, de gran complejidad aromática y muy expresivo en boca. Uva procedente de viñedo viejo de distintas edades. Serie limitada.

VARIEDAD

100% Tempranillo.

CRIANZA

18 meses en barricas nuevas de roble francés y maloláctica en tinos de roble francés de 22hL.

NOTAS DE CATA

Cereza brillante. En nariz se ensamblan muy bien los aromas a regaliz, frambuesa y frutos negros con las notas tostadas y balsámicas de la madera. Aromas más complejos a tabaco, cedro, cuero y especias como pimienta y clavo de olor, van apareciendo a medida que el vino respira. Gran potencia aromática. Entrada de gran viveza, es carnoso, con buena acidez y estructura. Largo post-gusto y gran deleite.

MARIDAJE

Comidas elaboradas y potentes en sabor, como guisos, carne de caza, cordero, pato o asados en general. Sugerencia: magret de pato con agridulce de miel.

PREMIOS

- ★ 93 PUNTOS / DOBLE ORO Gilbert & Gallard junio 2021
- ★ 93 PUNTOS VINOUS MEDIA - Josh Reynolds julio 2021
- ★ 93 PUNTOS Guía Peñín 2022
- ★ 92 PUNTOS James Suckling Reporte 2021

SERVICIO: 15°C. Aconsejable abrir 20 minutos antes de ser servido.

ALCOHOL: 14%

VINO VEGANO

