



**ALTANZA**  
BODEGAS

## CLUB ALTANZA 2016



*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

Fermentación maloláctica en foudres de roble francés y 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

### 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: redondo de ternera relleno al horno.

### PREMIOS

- ★ 93 PUNTOS PEÑÍN
- ★ 93 PUNTOS VINOUS MEDIA
- ★ 92 PUNTOS JAMES SUCKLING

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

ALCOHOL: 14%

VINO VEGANO

