



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 Hl.

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 chuletillas al sarmiento. Sugerencia: secreto ibérico a la parrilla.

PREMIOS

- 🏆 92 puntos Guía Peñín 2025
- 🏆 91 puntos James Suckling 2024

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

Aconsejable abrir 20 minutos antes de ser servido.

