



ALTANZA
BODEGAS

CLUB ALTANZA 2017

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

Color cereza brillante. En nariz se muestra intenso y profundo, con elegantes notas balsámicas acompañadas de matices de regaliz y chocolate. En boca destaca por su frescura y gran potencia aromática: Club presenta una entrada viva, de gran volumen y paso impecable, con un tanino presente pero finísimo que acaricia el paladar y deja una delicada sensación de terciopelo. Su buena acidez y sólida estructura conducen a un postgusto largo y persistente.

MARIDAJE

Comidas elaboradas y potentes en sabor como cordero asado, rabo de toro estofado o carnes rojas a la parrilla. Sugerencia: cordero lechal asado con guarnición de patatas.

PREMIOS

★ 93 PUNTOS PEÑÍN

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

ALCOHOL: 14%

VINO VEGANO

