



ALTANZA
BODEGAS

VALVARÉS

El Crianza más terruñista de Altanza es un vino de corte moderno, concentrado, con buena estructura y gran capacidad de evolución en botella.

VARIEDAD

100% Tempranillo de nuestro propio viñedo "Finca Valvarés".

CRIANZA

12 meses en barricas nuevas de roble francés, posteriormente 2 meses en tinos de roble francés Allier de 22hL.

NOTAS DE CATA

Intenso color rubí-granate con reflejos violetas. Registro aromático dulce y complejo, resaltando aromas a fruta roja madura (cereza, ciruela) y regaliz, bien ensamblados con aromas a especias y balsámicos; notas secundarias a fruta dulce/compotas.

Por su agradable sedosidad, y la complejidad que tiene en nariz, deja un post-gusto muy notable para un Crianza.

MARIDAJE

Ideal para aperitivos y pinchos elaborados principalmente con embutidos, carnes y quesos; también casa bien con pescado azul o salmón ahumado, e incluso con postres elaborados con chocolate negro. Sugerencia de nuestra chef: carrilleras al vino tinto.

PREMIOS

🏆 92 PUNTOS Guía Peñín 2025

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C

ALCOHOL: 14,5%

VINO VEGANO



VEGAN

