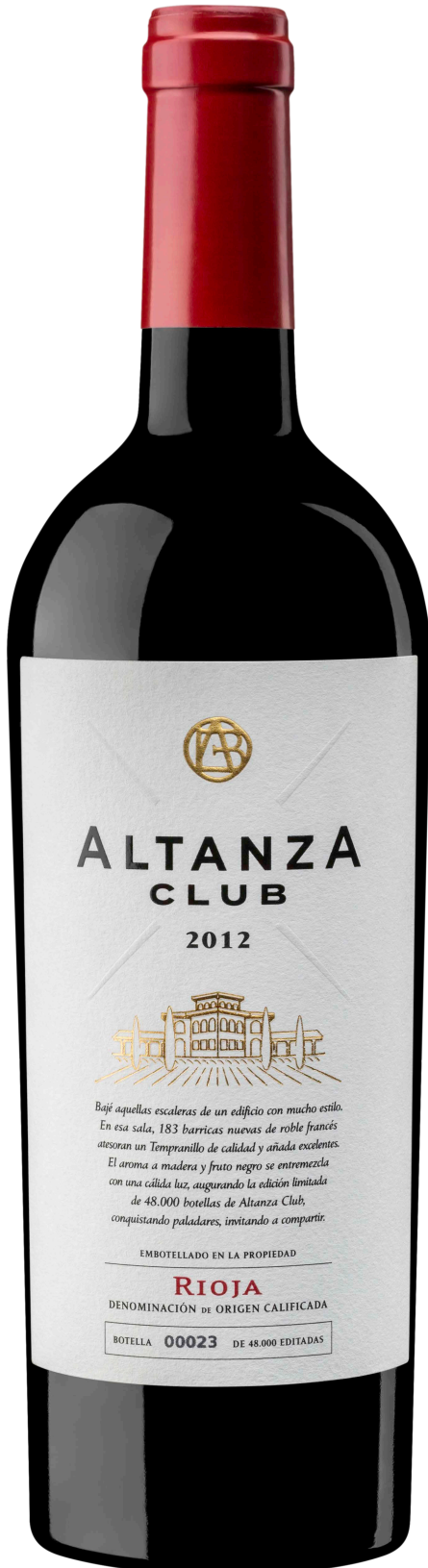




ALTANZA
BODEGAS

ALTANZA CLUB 2012



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 22HI.

NOTA DE CATA

Cereza brillante. De entrada destacan las notas a regaliz, cereza y frutos negros, bien ensamblados con los balsámicos y tostados de la madera; estos aromas dan paso a notas más complejas: tabaco, cedro, cuero, especias como la pimienta o el clavo. Gran potencia aromática. Entrada de gran viveza, ya que es un vino carnoso, con buena acidez y estructura. Los sabores de sus frutos negros, regaliz y especias se ensamblan armoniosamente en boca. Largo post-gusto.

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

- ✪ 92 puntos Guía Peñín 2021
- ✪ 90 puntos James Suckling 2019
- ✪ 92 puntos Tm Atkin 2019

Temperatura de servicio: 15 °C

Grado alcohólico: 14%