La Atalaya del Camino, 2023

Bodegas Atalaya - Gil Family Estate

ESPAGNE, ALMANSA, ALMANSA

CODE SAQ
12163835

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml

PRIX PAR BOUTEILLE
26.50 $

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	85% Garnacha, 15% Monastrell
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	14 g/L
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vignobles situés dans l'appellation d'Almansa, au sud-est de l'Espagne. Les vignes sont plantées entre 700 et 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer. Climat continental, très peu de pluie (moins de 350 m par année).
GÉOLOGIE DU SOL	Sol de calcaire (faible taux de fertilité).
VINIFICATION	Vendanges manuelles avec tri des grappes (rendements bas). La fermentation alcoolique se fait en petites cuves d'acier inoxydable, au contact des levures avec un contrôle des températures, pour une durée de 10 jours.
ÉLEVAGE	La fermentation malolactique est ensuite faite en fûts de chêne français pendant 12 mois.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Depuis quatre générations, le domaine Juan Gil exerce sa passion dans le Jumilla, une aire de viticulture qui, depuis des siècles, assure un rendement de haut mérite. La famille Gil souhaite obtenir la meilleure qualité de raisin et de vin, et ce, dans le plus grand respect de l'environnement. Avec le temps, la famille a acquis plusieurs domaines en Espagne. Le but était d'aller chercher un grand patrimoine de vieilles vignes. Ils ont poussé à limiter leur empreinte environnementale en étant autosuffisant en électricité sur la majorité des vignobles. Toutes les vignes en cépage rouge de la famille Gil sont en conversion bio depuis plus de 3 ans. Les vins sont aussi vegans et sans histamine.Bodegas Atalaya est un autre projet du groupe Gil Family situé dans le D.O. Almansa, à 3km au nord d'Almansa. Le vignoble est localisé à l'est de la province de Albacete près de Valence dans la zone transitoire entre le plateau de Castille et la mer Méditerranée. Le Domaine est supervisé par M. Fran Gonzales, un oenologue australien d'origine espagnole.