



Laya, 2022

Bodegas Atalaya - Gil Family Estate
ESPAGNE, ALMANSA, ALMANSA

La concentration en oxyde de fer dans les sols apportent beaucoup de profondeur au vin.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	70% Grenache, 30% Monastrell
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 40 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	6,0 g / L
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles sont situés dans la région d'Almansa, à une altitude entre 700 et 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
GÉOLOGIE DU SOL	Les
VINIFICATION	Vendanges manuelles avec tri sélectif des raisins. Les différentes parcelles sont fermentées séparément en cuves inox avec contrôle des températures.
ÉLEVAGE	En fûts de chêne français pendant 4 mois.

CODE SAQ
12375942

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
18.00 \$



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.