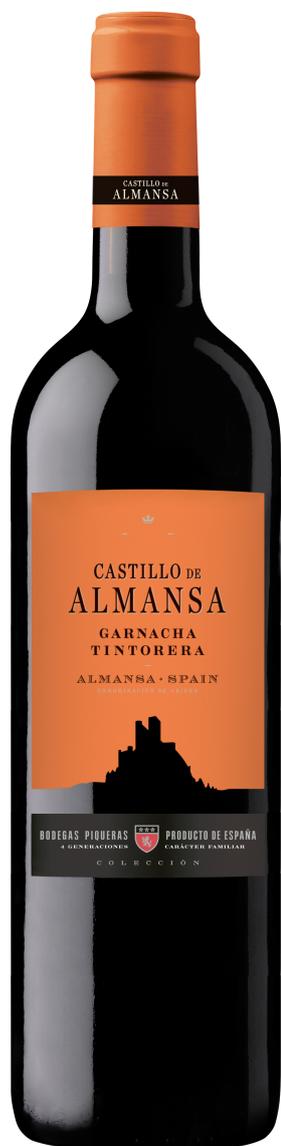


CASTILLO DE ALMANSA



COLECCIÓN TINTO

“Nuestra gama Colección consiste en vinos sin barrica, hechos cuidadosamente, procedentes de uvas cultivadas de manera sostenible de nuestra Finca los Timonares, propiedad única localizada en el corazón de la región de Almansa a una altitud superior a 750m”.



VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha tintorera.

D.O.P.: Almansa

AÑADA: 2019

VIÑEDOS: 110 hectáreas, finca única. 700-800 metros de altitud métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VINIFICACIÓN: Garnacha Tintorera, una uva autóctona de la D.O.P Almansa y única por su pulpa de color morado oscuro, se obtiene de cepas en espaldera y de vaso en secano de 20-40 años. Las uvas se vendimian desde la segunda semana de septiembre. Maceración corta para conservar la fruta y suavizar los taninos seguido por una fermentación a baja temperatura durante unos 15 días.

NOTAS DE CATA: La Garnacha Tintorera es una uva muy característica, presenta un color púrpura muy profundo y vivo, con aromas ricos de fresas dulces, frambuesas y salvia. En boca este vino sin madera de cuerpo medio está lleno de sabores persistentes de ciruelas maduras, pimienta negra y hierbas.

MARIDAJE: Disfrute de su suave sabor por sí solo o acompañado con tapas, platos asados o fritos, carnes rojas a la brasa, arroces, carnes saladas curadas (jamón, chorizo, etc.) y quesos semicurados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir entre 16-18º C.



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS