



VALCANTO

GARNACHA TINTORERA



VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha Tintorera

D.O.P. ALMANSA

AÑADA: 2018

VIÑEDO: 700-800 metros de altitud, cepas de vaso en secano de 40-60 años de edad plantadas en parcelas frescas y arenosas para obtener un vino con taninos más dulces y preservar la fruta en el paladar, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VENDIMIA: Vendimia manual durante la primera semana de octubre, seleccionando los mejores racimos pequeños con la maduración óptima.

VINIFICACION: Maceración continua a 25º C durante 2 semanas para preservar los aromas primarios de la fruta y no extraer demasiado tanino en el paladar.

ENVEJECIMIENTO: 6 meses

TIPO DE MADERA: Americana de grano fino y tostado medio (300 L).

PREMIOS:

- **PLATA** - China Wine & Spirits Awards 2020 (vendimia 2018)
- **ORO** - Gilbert & Gallard (vendimia 2018)
- **ORO** - Berliner Wein Trophy 2019 (vendimia 2016)
- **ORO** - Berliner Wein Trophy 2018 (vendimia 2015)



PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS



- **PLATA** - Mundus Vini 2017 (vendimia 2014)
- **BRONCE** – Decanter World Wine Awards 2017 (vendimia 2014)
- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2016 (vendimia 2013)

NOTA DE CATA: Vino tinto sabroso y expresivo con buen cuerpo que presenta un color oscuro, aromas de casis, fresas y frambuesas dulces y salvia. Muy buena estructura en boca y una acidez bien equilibrada con unos taninos marcados que le aportan gran personalidad.

MARIDAJE: Disfrute de este vino galardonado por si solo o acompañado de tapas, platos a la plancha, asados o fritos, carnes rojas asadas, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) aves de caza y quesos semicurados y curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Se recomienda servir entre 16-18 °C