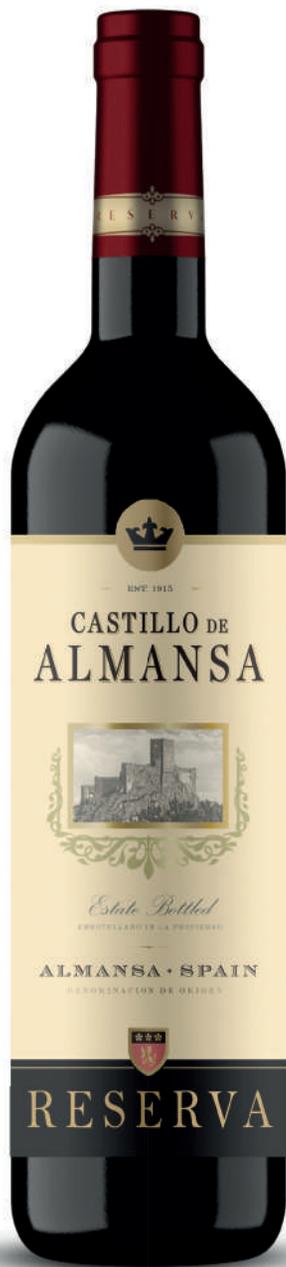


# CASTILLO DE ALMANSA

## RESERVA



# EL EMBLEMA DE ALMANSA

## en su máxima expresión

### VIÑEDO

Altitud 750 - 900 metros sobre el nivel del mar. Cepas cultivadas en vaso y en secano de 45 - 65 años de edad. Métodos de agricultura ecológica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza. Escasa precipitación.

### VINIFICACIÓN

Uvas cultivadas en altitud procedentes de nuestras mejores parcelas de uva Monastrell, Garnacha Tintorera y Tempranillo. La vendimia inicia a primeros de septiembre con la variedad Tempranillo y finaliza a finales de octubre con la variedad Monastrell. Selección en bodega de los mejores racimos con maduración fenólica óptima. Maceración y fermentación por separado de cada variedad durante tres/cuatro semanas a 27 - 28°C. El vino joven de cada variedad es trasegado varias veces para eliminar las lías más pesadas. Almacenaje en tanques de acero inoxidable durante 8 - 10 meses antes de realizar el coupage entre las diferentes variedades y enviarlo a envejecer durante 12 meses en barricas americanas de grano fino y tostado medio. Suave filtración previa a su embotellado. Crianza en botella durante 9 - 12 meses antes de salir al mercado.

### ENVEJECIMIENTO

### TIPO BARRICA

12  
MESES

Roble americano de grano fino y tostado medio (300 L).

### PREMIOS

**DOBLE ORO (90 PTS)** – Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2020)  
**ORO** – Mundus Vini 2024 (añada 2020)  
**ORO** – Sakura 2024 (añada 2020)  
**ORO & MEJOR VINO DE LA D.O. ALMANSA** – Mundus Vini 2023 (añada 2019)  
**ORO** – Gilbert & Gaillard 2023 (añada 2019)  
**ORO** – Sakura 2023 (añada 2019)  
**ORO (92 PTS)** – Beverage Tasting Institute 2023 (añada 2018)  
**ORO** – Sakura 2022 (añada 2018)  
**GRAN ORO** – Gilbert & Gaillard 2022 (añada 2018)  
**ORO & MEJOR VINO DE LA D.O. ALMANSA** – Mundus Vini 2022 (añada 2018)  
**PLATA** – London Wine Competition 2022 (añada 2018)

### NOTAS DE CATA

Color rubí con ribete cereza-ladrillo. Este vino tinto Reserva ofrece una nariz compleja de frambuesas, ciruelas guisadas, especias y notas de vainilla. Rico y delicado al paladar con una gran profundidad y un final suave y persistente.

### MARIDAJE



- Carnes asadas
- Carnes rojas a la parrilla
- Carnes curadas (jamón, chorizo, etc.)
- Pescado asado
- Arroces
- Queso curado
- Comidas a la parrilla o al horno

### TIPO VINO Tinto

**VARIEDAD UVA** 50 % Monastrell  
30 % Garnacha Tintorera  
20 % Tempranillo

**D.O.** Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**



  
**PIQUERAS**

**LA VALIENTE TRADICIÓN**  
de hacer las cosas bien

**BODEGASPIQUERAS.COM**