

CASTILLO DE ALMANSA

SELECCIÓN OLD VINES



EL EMBLEMA DE ALMANSA

en su máxima expresión

VIÑEDO

750-950 metros de altitud, cepas pre-Phylloxera de 65-90 años de edad de Monastrell, Garnacha Tintorera y Tempranillo de vaso en secano de nuestras parcelas más viejas y cepas de Syrah en espaldera, métodos de agricultura ecológica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

Las uvas de Tempranillo se vendimian la segunda semana de septiembre, las de Garnacha Tintorera y Syrah a finales de septiembre y las de Monastrell la tercera semana de octubre. Las uvas para este vino son seleccionadas de las mejores parcelas de nuestras varias fincas, vendimia manual para conseguir mayor concentración de taninos en el momento óptimo de maduración fenólica para cada variedad. La maceración tiene lugar durante 22 días a 29°C con bombeo manual del vino joven. Tras varios trasiegos, el vino se somete a un bâtonnage manual una vez al mes después de la fermentación maloláctica. A continuación, se mezclan las cuatro variedades para envejecer en barrica francesas de Allier de grano fino y tostado medio hasta 14 meses. Entonces, se embotella el vino sin filtrar para envejecer durante un mínimo de 18 meses.

ENVEJECIMIENTO

TIPO BARRICA

14
MESES

Francesa de Allier de grano fino y tostado medio (500 L).

PREMIOS

91 pts. – James Suckling (añada 2019)
GRAN ORO (91 pts.) – Gilbert & Gaillard (añada 2019)
PLATA (90 pts.) – Decanter 2024 (añada 2019)
PLATA – Concours Mondial de Bruxelles 2023 (añada 2019)
PLATA – BTI 2023 (añada 2017)
GRAN ORO (92 pts.) – Gilbert & Gaillard 2022 (añada 2017)
ORO – Concours Mondial de Bruxelles 2022 (añada 2017)
DOBLE ORO – China Wine & Spirits Awards 2022 (añada 2017)

NOTAS DE CATA

Color rubí oscuro intenso y complejo en nariz, con recuerdos a ciruelas silvestres, ciruelas, pasas y pimientos asados. Vivo y elegante en boca con buena estructura, una acidez muy equilibrada y unos taninos firmes pulidos. De gran cuerpo con una sensación sedosa persistente.

MARIDAJE

Disfrute de este vino con platos contundentes para los próximos 5-10 años.

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 25% Monastrell
25% Garnacha Tintorera
25% Tempranillo
25% Syrah

D.O. Almansa
Recomendamos servir a **16-18°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM