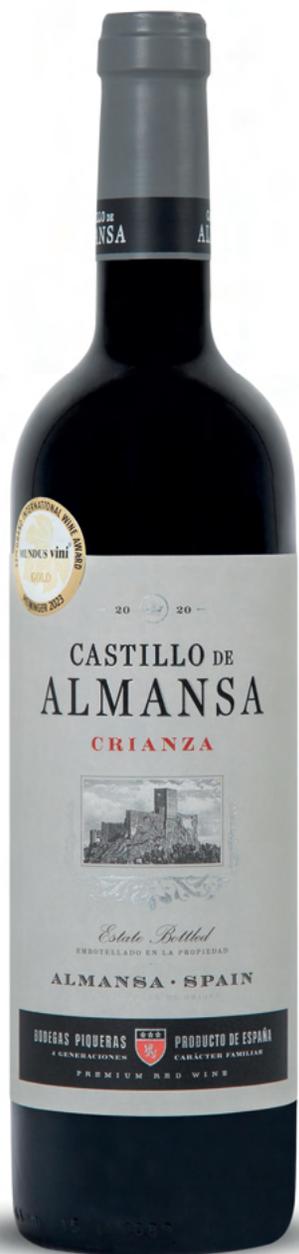


CASTILLO DE ALMANSA

CRIANZA



EL EMBLEMA DE ALMANSA

en su máxima expresión

VIÑEDO

700-800 metros de altitud, cepas en espaldera y de vaso en secano de 20-40 años, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

Nuestras uvas de Monastrell, Tempranillo y Cabernet Sauvignon en altitud se obtienen de cepas en espaldera y de vaso de 20-40 años. Las uvas se vendimian desde finales de septiembre. Maceración con aumento paulatino de la temperatura hasta los 25°C durante 4-5 días para conservar la fruta y suavizar los taninos, seguido por una fermentación a baja temperatura durante unos 15 días.

ENVEJECIMIENTO

TIPO BARRICA

6
MESES

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

PREMIOS

DOBLE ORO (90 pts.) – Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2021)

ORO – China Wine & Spirits Awards 2023 (añada 2020)

PLATA – Mundus Vini 2023 (añada 2020)

ORO – Gilbert & Gaillard 2021 (añada 2019)

ORO – Mundus Vini 2021 (añada 2019)

ORO – China Wine & Spirits Awards 2022 (añada 2019)

PLATA – London Wine Challenge 2022 (añada 2019)

PLATA – USA Wine Ratings 2022 (añada 2019)

NOTAS DE CATA

Cuerpo medio, sabroso con sensaciones vivas que surgen en el paladar y aromas de ciruelas, pasas, pimienta negra y cuero en la nariz, buena acidez, muy equilibrado y sedoso en boca. Elegante.

MARIDAJE



- Tapas
- Asados
- Alimentos a la plancha o fritos
- Carnes rojas a la parrilla
- Carnes curadas (jamón, chorizo, etc.)
- Quesos curados y semicurados.

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 50% Monastrell
30% Tempranillo
20% Cabernet Sauvignon

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM