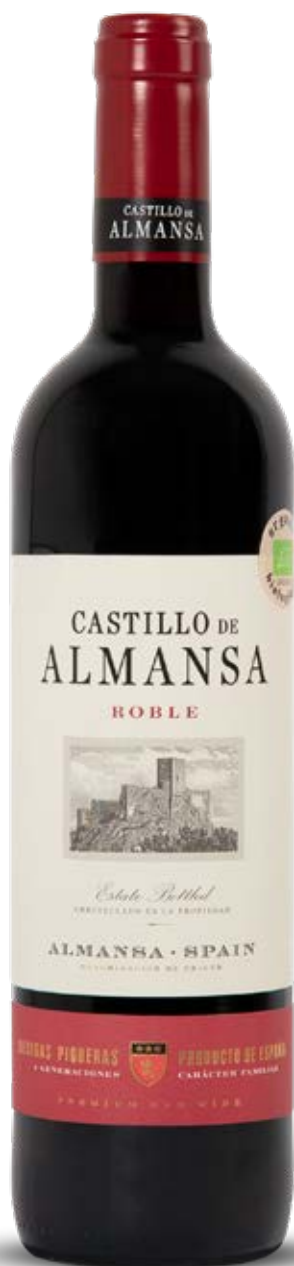


CASTILLO DE ALMANSA

ROBLE



EL EMBLEMA DE ALMANSA en su máxima expresión

VIÑEDO

800-950 metros de altitud, cepas en vaso en secano de unos 30-40 años, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

Las uvas de ambas variedades se cosechan a partir de mediados de octubre. Una vez en los depósitos, permanecen durante unos 5 días realizando una pre-maceración en frío para dar al vino más color, frescura y aromas frutales. La fermentación alcohólica dura en torno a unos 8 días a una temperatura controlada de unos 25° grados. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos tanques de acero inoxidable recibiendo un suave bâtonnage removiendo sus lías finas durante 1 mes, lo que confiere al vino más volumen y elegancia.

Tras este proceso el vino se trasiega y se envejece durante otros 3-4 meses en barricas de roble Francés Allier y americano de grano fino de 300 litros con un tostado medio-alto.

ENVEJECIMIENTO

3-4
MESES

TIPO BARRICA

Roble Francés Allier y americano de grano fino de 300 litros con un tostado medio-alto.

PREMIOS

ORO - Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2022)
ORO - Gilbert & Gaillard 2023 (añada 2020)
ORO (94 pts.) - BTI 2023 (añada 2020)
ORO - Gilbert & Gaillard 2022 (añada 2020)
ORO - Millésime Bio 2022 (añada 2020)
PLATA - London Wine Challenge 2022 (añada 2020)
PLATA - USA Wine Ratings 2022 (añada 2020)
ORO - Gilbert & Gaillard 2021 (añada 2019)
ORO - Berliner Wein Trophy 2020 (añada 2018)

NOTAS DE CATA

Color cereza intenso con matices violáceos. Aromas a frutos del bosque maduros y con un trasfondo toque sutil de roble. De cuerpo medio en el paladar con taninos finos elegantes muy bien integrados con la madera que dan paso a un final persistente, sedoso con el característico toque goloso de la Monastrell.

MARIDAJE



TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 50% Monastrell
50% Garnacha Tintorera

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**



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