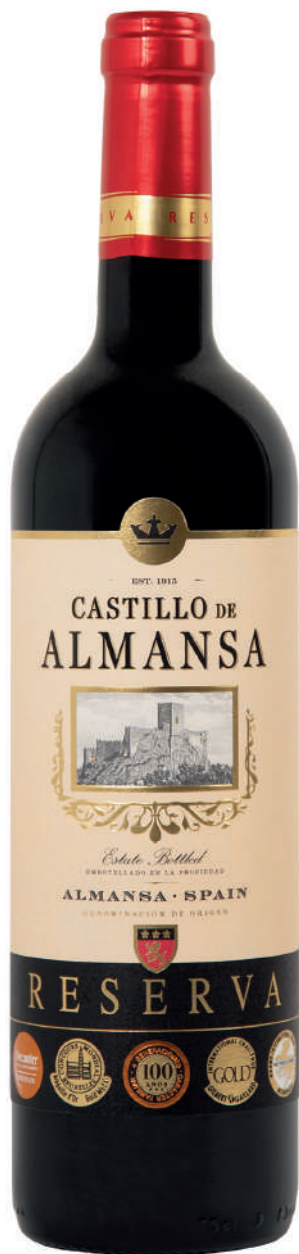


CASTILLO DE ALMANSA

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
- Arroz
- Queso curado
- Comidas a la parrilla o al horno

TIPO VINO Tinto

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

D.O. Almansa **AÑADA** 2020

Recomendamos servir a **16-18°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM