

CASTILLO DE ALMANSA

COLECCIÓN BLANCO



EL EMBLEMA DE ALMANSA

en su máxima expresión

VIÑEDO

110 hectáreas, finca única. 700-800 metros de altitud métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

Las uvas de Verdejo y Sauvignon Blanc proceden de nuestras viñas propias más frescas. Viñedos cuidadosamente seleccionados y vendimia nocturna durante las últimas dos semanas de agosto. Fermentación a baja temperatura durante más de 30 días.

ENVEJECIMIENTO

4-6
MESES

TIPO BARRICA

Sobre las lías finas con bâtonnage periódico.

NOTAS DE CATA

Vino blanco seco, fresco y afrutado de cuerpo medio con notas intensas de cítricos, lima y frutas tropicales y un final persistente.

MARIDAJE



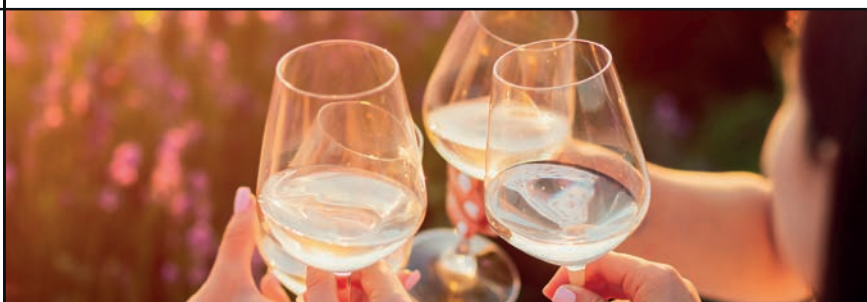
- Salmón a la plancha
- Vieiras
- Arroces
- Ensalada fresca de verano

TIPO VINO Blanco

VARIEDAD UVA 60% Verdejo
40% Sauvignon Blanc

D.O. Almansa

Recomendamos servir a 6-8°C




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM