

CASTILLO DE ALMANSA

COLECCIÓN TINTO



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

Garnacha Tintorera, una uva autóctona de la D.O.P Almansa y única por su pulpa de color morado oscuro, se obtiene de cepas en espaldera y de vaso en secano de 20-40 años. Las uvas se vendimian desde la segunda semana de septiembre. Maceración corta para conservar la fruta y suavizar los taninos seguido por una fermentación a baja temperatura durante unos 15 días.

NOTAS DE CATA

La Garnacha Tintorera es una uva muy característica, presenta un color púrpura muy profundo y vivo, con aromas ricos de fresas dulces, frambuesas y salvia. En boca este vino sin madera de cuerpo medio está lleno de sabores persistentes de ciruelas maduras, pimienta negra y hierbas.

MARIDAJE



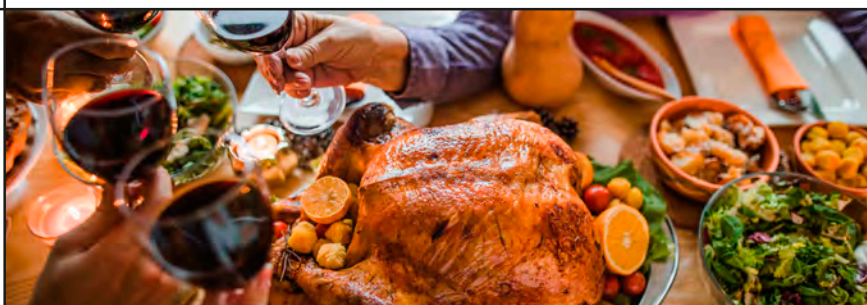
- Tapas
- Platos asados o fritos
- Carnes rojas a la brasa
- Arroces
- Carnes curadas (jamón, chorizo, etc.)
- Quesos semicurados.

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 100% Garnacha tintorera

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM