

# CASTILLO DE ALMANSA

## SELECCIÓN OLD VINES



# EL EMBLEMA DE ALMANSA

## en su máxima expresión

### VIÑEDO

750-950 metros de altitud, cepas pre-Phylloxera de 65-90 años de edad de Monastrell, Garnacha Tintorera y Tempranillo de vaso en secano de nuestras parcelas más viejas y cepas de Syrah en espaldera, métodos de agricultura ecológica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

### VINIFICACIÓN

Las uvas de Tempranillo se vendimian la segunda semana de septiembre, las de Garnacha Tintorera y Syrah a finales de septiembre y las de Monastrell la tercera semana de octubre. Las uvas para este vino son seleccionadas de las mejores parcelas de nuestras varias fincas, vendimia manual para conseguir mayor concentración de taninos en el momento óptimo de maduración fenólica para cada variedad. La maceración tiene lugar durante 22 días a 29°C con bombeo manual del vino joven. Tras varios trasiegos, el vino se somete a un bâtonnage manual una vez al mes después de la fermentación maloláctica. A continuación, se mezclan las cuatro variedades para envejecer en barrica francesas de Allier de grano fino y tostado medio hasta 14 meses. Entonces, se embotella el vino sin filtrar para envejecer durante un mínimo de 18 meses.

### ENVEJECIMIENTO

### TIPO BARRICA

14  
MESES

Francesa de Allier de grano fino y tostado medio (500 L).

### PREMIOS

**GOLD PREMIUM** – Gilbert & Gaillard 2020 (2014 vintage)  
**GOLD** – Mundus Vini 2020 (2014 vintage)  
**GOLD PREMIUM** – Gilbert Gaillard 2020 (2014 vintage)  
**GOLD** – Concours Mondial de Bruxelles (2013 vintage)  
**GOLD** – Citadelles du Vin 2018 (2013 vintage)  
**BRONZE** – Decanter 2018 (2013 vintage)  
**GOLD** – Asia Wine Trophy 2017 (2012 vintage)  
**BRONZE** – IWC 2018 (2012 vintage)  
**GOLD** – Mundus Vini 2015 (2010 vintage)  
**GOLD** – Concours Mondial de Bruxelles 2013 (2008 vintage)  
**GOLD** – Berliner Wein Trophy 2013 (2008 vintage)

### NOTAS DE CATA

Color rubí oscuro intenso y complejo en nariz, con recuerdos a ciruelas silvestres, ciruelas, pasas y pimientos asados. Vivo y elegante en boca con buena estructura, una acidez muy equilibrada y unos taninos firmes pulidos. De gran cuerpo con una sensación sedosa persistente.

### MARIDAJE

Disfrute de este vino con platos contundentes para los próximos 5-10 años.

### TIPO VINO Tinto

**VARIEDAD UVA** 25% Monastrell  
25% Garnacha Tintorera  
25% Tempranillo  
25% Syrah

**D.O.** Almansa  
Recomendamos servir a **16-18°C**



  
**PIQUERAS**

**LA VALIENTE TRADICIÓN**  
de hacer las cosas bien

**BODEGASPIQUERAS.COM**