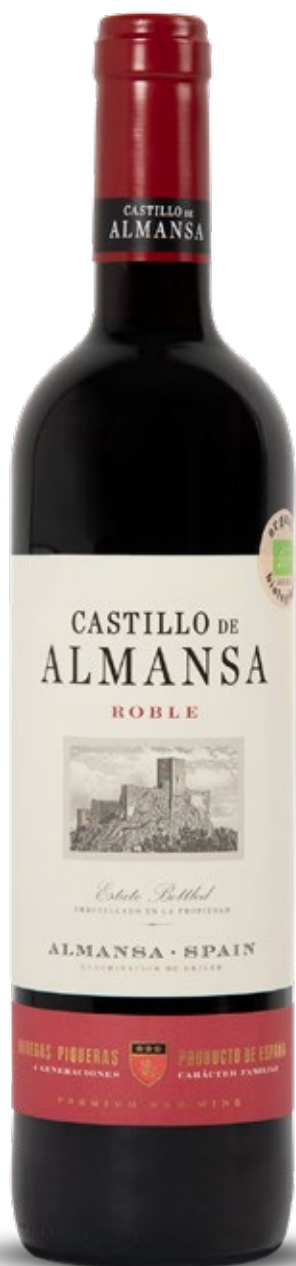


# CASTILLO DE ALMANSA

## ROBLE



# EL EMBLEMA DE ALMANSA

## en su máxima expresión

### VIÑEDO

800-950 metros de altitud, cepas en vaso en seco 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 mano 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 por gravedad 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

  
**PIQUERAS**

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

**BODEGASPIQUERAS.COM**