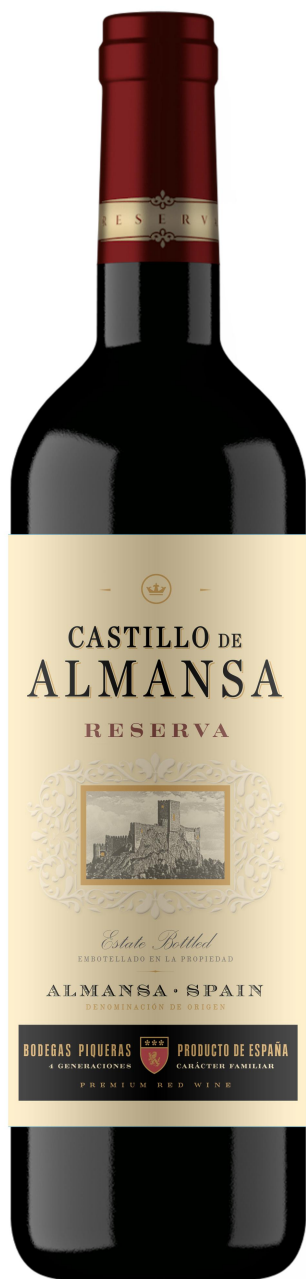


CASTILLO DE ALMANSA



RESERVA



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

D.O.P.: ALMANSA

AÑADA: 2017

VIÑEDO: 750-900 metros de altitud, cepas de vaso en secano de 45-65 años de nuestros mejores viñedos, métodos de agricultura ecológica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

ENVEJECIMIENTO: 12 meses

TIPO DE MADERA: americana de grano fino y tostado medio.
(300 L)

PREMIOS:

- **PLATA** – Mundus Vini 2020 (añada 2017)
- **ORO** – Concours Mondial de Bruxelles 2019 (añada 2016)
- **ORO** – Citadelles du Vin 2019 (añada 2016)
- **BRONCE** – Decanter 2019 (añada 2016)
- **COMMENDED** – IWC 2019 (añada 2016)
- **COMMENDED** – Decanter 2018 (añada 2015)
- **PLATA** – Mundus Vini 2017 (añada 2014)
- **COMMENDED** – Decanter 2017 (añada 2014)
- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2016 (añada 2013)
- **PLATA** – Mundus Vini 2016 (añada 2013)
- **PLATA** – Mundus Vini 2015 (añada 2012)
- **ORO** – Mundus Vini 2014 (añada 2011)



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS

VINIFICACION: Uvas en altitud de Monastrell, Garnacha Tintorera y Tempranillo se obtienen de cepas de vaso en secano con 45-65 años de nuestras mejores parcelas. Uvas vendimiadas desde principios de septiembre (Tempranillo) hasta finales de octubre (Monastrell). Selección en bodega previa a la vinificación de los racimos con maduración fenólica óptima y maceración y fermentación por separado de cada variedad durante tres o cuatro semanas a 27-28°C. El vino joven de cada variedad recibe un trasiego varias veces para eliminar las lías más pesadas y luego se almacena en tanques de acero durante 8-10 meses antes de mezclar las diversas variedades y envejecer el vino durante 12 meses en barricas americanas de grano fino y tostado medio. El vino es embotellado después de someterse a una filtración suave y envejecido en botella durante 9-12 meses mínimo.

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: 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.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Se recomienda servir entre 16-18 °C



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS