

CASTILLO DE ALMANSA



CRIANZA



VARIEDAD DE UVA: 50% Monastrell
30% Tempranillo
20% Cabernet Sauvignon

D.O.P.: ALMANSA

AÑADA: 2018

VIÑEDOS: 700-800 metros de altitud, cepas en espaldera y de vaso en secano de 20-40 años, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

ENVEJECIMIENTO: 6 meses

TIPO DE BARRICA: Americana de grano fino y tostado medio (300 L)

AWARDS:

- **ORO** – Gilbert & Gaillard 2020 (añada 2018)
- **PLATA** – Mundus Vini 2020 (añada 2018)
- **ORO** – Citadelles du Vin 2019 (añada 2017)
- **COMMENDED** - Decanter 2019 (añada 2017)
- **COMMENDED** – IWC 2019 (añada 2017)
- **BRONCE** – Decanter 2018 (añada 2016)
- **COMMENDED** - Decanter 2017 (añada 2015)
- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2016 (añada 2014)
- **PLATA** – Mundus Vini 2016 (añada 2014)
- **PLATA** – Mundus Vini 2015 (añada 2013)
- **PLATA** – Mundus Vini 2014 (añada 2012)
- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2012 (añada 2010)



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS

VINIFICACION: Nuestras uvas de Monastrell, Tempranillo y Cabernet Sauvignon en altitud se obtienen de cepas en espaldera y de vaso de 20-40 años. Las uvas se vendimian desde finales de septiembre. Maceración con aumento paulatino de la temperatura hasta los 25°C durante 4-5 días para conservar la fruta y suavizar los taninos, seguido por una fermentación a baja temperatura durante unos 15 días.

NOTAS DE CATA: Cuerpo medio, sabroso con sensaciones vivas que surgen en el paladar y aromas de ciruelas, pasas, pimienta negra y cuero en la nariz, buena acidez, muy equilibrado y sedoso en boca. Elegante.

MARIDAJE: Se puede beber solo o acompañado con tapas, asados, alimentos a la plancha o fritos, carnes rojas a la parrilla, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) y quesos curados y semicurados.

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