



24<sup>45</sup>\$



## BODEGAS PIQUERAS – Castillo de Almansa Reserva – 1.5L ESPAGNE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
12378511

**PAYS**  
Espagne

**FORMAT**  
1500

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

#### CÉPAGE

60% Monastrell, 20% Tempranillo, 20% Garnacha Tintorera

#### ALCOOL

14%

#### DISTRIBUTION

Produits SAQ

#### APPELLATION

Almansa

### VIGNOBLE

#### LIEU, NOM

Almansa,  
Castille-La Manche

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

45 à 65 ans

#### CARACTÉRISTIQUE

Vignes non-irriguées, taillées en gobelet  
Climat continental semi-aride  
Températures annuelles varient entre 38°C en été et 6°C en hiver  
Précipitations faibles de moins de 30 centimètres par année

#### ALTITUDE

Entre 750-900 mètres

#### TYPE DE SOL

Sol pauvre en nutriments et riche en calcaire

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### RÉCOLTE –

Vendanges se déroulent de septembre (Tempranillo) à fin octobre (Monastrell)  
Au chai, sélection manuelle des meilleures grappes

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les cépages sont macérés et fermentés séparément pendant trois à quatre semaines à 27-28 °C  
Soutirage multiple afin d'éliminer les lies les plus lourdes  
Élevage en cuves d'acier inoxydable pendant 8 à 10 mois  
Après assemblage, élevage de 12 mois en fûts de chêne américain à grain fin de 300 litres de chauffe moyenne

#### EMBOUTEILLAGE –

Élevage en bouteille entre 9 et 12 mois

#### SPÉCIFICITÉS –

Culture raisonnée

#### FILTRATION –

Légère

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Sa robe est d'une couleur rubis avec un bord cerise-brique.

#### OLFACTIF

Cet équilibre délicat Reserva offre un nez complexe de framboises, prunes cuites, épices et des notes de vanille.

#### GUSTATIF

En bouche, il est riche et délicat avec une grande profondeur et une finale persistante lisse.

#### ACCOMPAGNEMENT

Ce vin rouge est bon à boire sur des viandes rouges en sauce, gibier à plumes grillés ou viandes rouges grillées ainsi que des plats de poissons grillés.

### AUTRES INFORMATIONS

#### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2,4 g/L

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C.

**TEMPÉRATURE**

De 15°C à 17°C

**TEMPS DE GARDE**

À boire ou à garder 6 ans suivant le millésime.

**PRIX ET DISTINCTIONS**

**CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2019**

OR

2016

**BERLINER WEIN TROPHY 2016**

OR

2013