



14⁹⁵\$



BODEGAS PIQUERAS – Castillo de Almansa Reserva CASTILLA LA MANCHE, ESPAGNE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
270363

PAYS
Castilla La Manche – Espagne

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

CÉPAGE
50% Monastrell, 30% Garnacha Tintorera, 20%
Tempranillo

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
Produits SAQ

APPELLATION
D.O. Almansa

VIGNOBLE

ALTITUDE
750-900 mètres

TYPE DE SOL
Sol pauvre en nutriments et riche en calcaire

ÂGE MOYEN DES VIGNES
45 à 65 ans

CARACTÉRISTIQUE
Vignes de brousse cultivées à sec

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Les raisins sont récoltés de début septembre (Tempranillo) à fin octobre (Monastrell)

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation de chaque variété séparément pendant trois à quatre semaines à 27-28 °C. Le jeune vin de chaque variété est soutiré plusieurs fois pour éliminer les lies les plus lourdes, puis stocké dans des cuves en acier inoxydable pendant 8 à 10 mois avant d'assembler les différentes variétés et de vieillir le vin pendant 12 mois dans un chêne américain de 300 litres à grain fin et grillé moyen. fûts. Le vin est ensuite mis en bouteille après avoir subi une filtration douce et vieilli pendant un minimum de 9-12 mois avant sa sortie.

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.

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 19
OR

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2,9 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C.