



BODEGAS PIQUERAS – Castillo de Almansa – 2017 ALMANSA, ESPAGNE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
10856179

PAYS
almansa – Espagne

FORMAT
750

MILLÉSIME
2017

APPELLATION
DO Almansa

CÉPAGE
25% Monastrell
25% Tempranillo
25% Grenache
25% Syrah

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Almansa, Est de l'Espagne

ÂGE MOYEN DES VIGNES
Entre 75 et 90 ans
Vignes non-irriguées
Non-greffées, pré-phyloxériques

TYPE DE SOL
Sols calcaires pauvres en nutriments

ALTITUDE
Bodegas Piqueras: entre 750 et 950 mètres
DO Almansa: entre 700 et 1000 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE
Bodegas Piqueras:
190 hectares
En partenariat avec des vignerons locaux:
500 hectares

CARACTÉRISTIQUE
Située dans l'arrière-pays de la côte centrale méditerranéenne, l'appellation Almansa se trouve à 100km des villes côtières de Valence et Alicante à l'intérieur des terres, et bordée à l'ouest par la région de Castille-La Manche
Climat continental marqué par des hivers froids et des étés longs et chauds
Précipitations annuelles moyennes: 410 mm

19⁴⁵\$



TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles

Tempranillo: Deuxième semaine de septembre
Grenache et Syrah: Fin septembre
Monastrell: 3e semaine d'octobre

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Vinification séparée des cépages
Macération de 22 jours à 29°C avec remontages manuels
Après soutirage, bâtonnage manuel des lies une fois par mois
Assemblage et élevage en barriques de chêne français pendant 14 mois

EMBOUTEILLAGE –
Affinage de 18 mois en bouteilles avant la mise en marché

SPÉCIFICITÉS –
Barriques en chêne Allier
500 litres
Chauffe moyenne

FILTRATION –
Non filtré

DÉGUSTATION

VISUEL
Sa robe est rouge rubis foncé.

OLFACTIF
Un nez intense et complexe de prunes sauvages épicés, de pruneaux et de poivrons grillés.

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
2,8 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16-18°C

GUSTATIF

C'est un vin vibrant et élégant en bouche avec une bonne structure, une acidité équilibrée et fermes tanins polis. Il est corsé avec une sensation persistante et soyeuse.

ACCOMPAGNEMENT

Il se marie très bien avec de la charcuterie, du fromage ou des viandes rouges,

TEMPÉRATURE

De 16 et 18°C

TEMPS DE GARDE

De 5 à 10 ans

PRIX ET DISTINCTIONS

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
OR

GILBERT & GAILLARD
OR