

ALMARAES



GALARDONES MÁS REPRESENTATIVOS

Internacional Challenge du Vin (Burdeos - Francia):

Bronce en 2007 para Almaraes 2005

Ultimate Wine Challenge New York 2012 (EEUU):

87 puntos para Almaraes 2009 - Muy Bueno

68th WSWA Annual Convention & Exposition (Orlando - EEUU):

Plata en 2011 para Almaraes 2009

Concurso Premios Mezquita (Córdoba - España):

Plata en 2011 para Almaraes 2009

Concurso Internacional premios Zarcillo (Valladolid - España):

Plata en 2009 para Almaraes 2007

Como viene siendo constante en nuestros vinos y signo inequívoco de calidad de nuestros tintos, Almaraes presenta una capa pronunciada de bonito color granate con ribetes violáceos. Limpio y brillante que aporta viveza en aspecto y elegancia en el reflejo.

En nariz muestra una intensidad media, si bien es rico en matices con un cuerpo de frutas negras como la grosella o arándanos completando con notas torrefactas de pan tostado y tofe típicas del quemado de la madera. Con un fondo de especias dulces de vainilla y canela junto con balsámicos de hinojo, todo ello perfectamente ensamblado y en armonía.

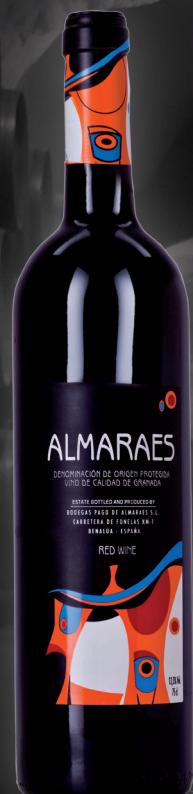
En boca encontramos una entrada suave desde el primer sorbo. Con un tanino

carnoso y maduro que se redondea a la perfección y una acidez viva y fresca, produciendo un vino redondo, de postgusto largo y agradable, que recuerda a esos frutos negros algo compotados con un final a especias. Todo esto hace de Almaraes un vino para cualquier momento, bien para disfrutar en un copeo o complemento a un excelente banquete.

Altitud de los viñedos: 834 - 1259 m.

Variedades de uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés, americano y húngaro.



ALMARAES



MOST REPRESENTATIVE AWARDS

Challenge International du Vin (Bordeaux - France):
Bronze in 2007 to 2005 Almaraes

New York Ultimate Wine Challenge 2012 (USA):
87 points for Almaraes 2009 - Very Good

WSWA 68th Annual Convention & Exposition (Orlando - USA):
Silver in 2011 to Almaraes 2009

Concurso Premios Mezquita (Córdoba - Spain):
Silver in 2011 to Almaraes 2009

International Competition awards Zarcillo (Valladolid - Spain):
Silver in 2009 to Almaraes 2007

As has been the contrast in our wines and a sure sign of quality for our reds, Almaraes layer has a pretty pronounced garnet with violet tones. Clean and bright in appearance brings liveliness and elegance in the mirror.

The nose shows a medium intensity, while rich in nuances with a body of black fruits such as blackcurrant or blueberry filling with roasted notes of toast and toffee typical of burning wood. With a background of vanilla and sweet spices with balsamic cinnamon, fennel, all assembled and in perfect harmony.

In the mouth we find a smooth entry from the first sip. With a meaty and ripe

tannin that is rounded to perfection and fresh, lively acidity, producing a wine round, long and pleasant after taste, reminiscent of those black fruits with a final compotados something spicy. All this makes Almaraes a wine for any time, either to enjoy a Copco or complement to an excellent banquet.

Altitude of the vineyards: 834 - 1259 m.

Grape varieties: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah

Aging: 12 month in french, american and hungarian oak barrels.

