

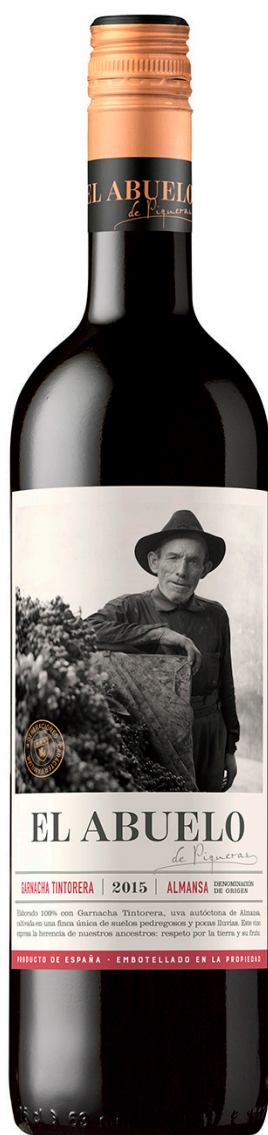
# EL ABUELO

*de Piqueras*



## GARNACHA TINTORERA

*Vino sin barrica, hecho cuidadosamente, procedentes de uvas cultivadas de manera sostenible de nuestras parcelas seleccionadas localizadas en el corazón de la región de Almansa a una altitud superior a 750m”*



**VARIEDAD DE UVA:** 100% Garnacha Tintorera (ECOLÓGICO)

**D.O.P.:** ALMANSA

**AÑADA:** 2015

**VIÑEDO:** Cepas de vaso en secano de unos 25-35 años 750-850 metros de altitud métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

**VINIFICACIÓN:** La Garnacha Tintorera, una uva autóctona de la D.O.P Almansa y única por su pulpa de color morado oscuro, se obtiene de cepas en espaldera y de vaso en secano de unos 25-35 años de edad. Las uvas se vendimian desde la segunda semana de septiembre. Maceración corta para conservar la fruta y suavizar los taninos seguido por una fermentación a baja temperatura durante unos 15 días.

**NOTAS DE CATA & MARIDAJE:** La Garnacha Tintorera es una uva muy característica, presenta un color púrpura muy profundo y vivo, con aromas ricos de fresas dulces, frambuesas y salvia. En boca este vino sin madera de cuerpo medio está lleno de sabores persistentes de ciruelas maduras, pimienta negra y hierbas. Disfrute de este tinto sedoso por si solo o con platos a la parrilla, asados o fritos, carnes rojas asadas, arroces, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) y queso suave.

**Temperatura al servir:** se recomienda servir a 16-18º C



**PIQUERAS**  
BODEGAS Y VIÑEDOS