



GRAN MARIUS

RESERVA SELECCIÓN



VARIEDAD DE UVA: 25% Monastrell
25% Garnacha Tintorera
25% Tempranillo
25% Syrah

D.O.P.: ALMANSA

AÑADA: 2014

VIÑEDO: 750-950 metros de altitud, cepas pre-Phylloxera de 65-90 años de edad de Monastrell, Garnacha Tintorera y Tempranillo en vaso. Cepas de Syrah en espaldera. Métodos de agricultura ecológica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

ENVEJECIMIENTO: 14 meses

TIP DE MADERA: Francesa de Allier de grano fino y tostado medio (500 L).

PREMIOS:

- **GRAND GOLD** - Concours Mondial de Bruxelles 2019 (2014 vintage)
- **BRONZE** - Decanter 2019 (2014 vintage)
- **COMMENDED** - IWC 2019 (2014 vintage)
- **GOLD** - Concours Mondial de Bruxelles 2018 (2013 vintage)
- **GOLD** - Citadelles du Vin 2018 (2013 vintage)
- **BRONZE** - Decanter 2018 (2013 vintage)
- **GOLD** - Asia Wine Trophy 2017 (2012 vintage)
- **GOLD** - Mundus Vini 2015 (2010 vintage)
- **GOLD** - Concours Mondial de Bruxelles 2013 (2008 vintage)
- **GOLD** - Berliner Wein Trophy 2013 (2008 vintage)



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS



VINIFICACION: Las uvas de Tempranillo se vendimian la segunda semana de septiembre, las de Garnacha Tintorera y Syrah a finales de septiembre y las de Monastrell la tercera semana de octubre.

Las uvas para este vino son seleccionadas de las mejores parcelas de nuestras fincas privadas, vendimia manual para conseguir una mayor concentración de taninos en el momento óptimo de maduración fenólica por cada variedad. Maceración durante 22 días a 29°C con bombeo manual del vino joven. Tras varios trasiegos, el vino se somete a un bâtonnage manual una vez al mes después de la fermentación maloláctica. A continuación, se mezclan las cuatro variedades para envejecer en barrica francesas de Allier de grano fino y tostado medio hasta 14 meses. Entonces, se embotella el vino sin filtrar para envejecer durante un mínimo de 18 meses.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí oscuro e intenso, complejo en nariz, con recuerdos a ciruelas silvestres, pasas y pimientos asados. Vivo y elegante en boca con buena estructura, una acidez muy equilibrada y unos taninos firmes pulidos. De gran cuerpo, sensación sedosa persistente.

MARIDAJE: Disfrute de este vino con platos contundentes para los próximos 5-10 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Se recomienda servir entre 16-18 °C

Ficha Logística:

GRAN MARIUS
RESERVA SELECCIÓN

Características	Botella	Caja	Pallet
Largo	-	-	120 cm
Ancho/Diámetro	81,5 mm	-	80 cm
Altura	30 cm	-	-
Volumen	750 ml	-	-
Peso	1,406 kg	7,750 kg	800 kg
Cajas por Nivel	-	-	20
Total Cajas	-	-	100



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS



Total Botellas	-	-	600
EAN	8414837 01080 4	8414837 55022 5	-



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS