



PIQUERAS

GOLD *Label*



VARIEDAD DE UVA: 70% Monastrell
20% Garnacha Tintorera
10% Syrah

D.O.: ALMANSA

AÑADA: 2017

VIÑEDO: 850-900 metros de altitud, cepas en vaso en secano de unos 50-60 años, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes compuestos de arena y caliza, escasa precipitación

ENVEJECIMIENTO: 9 meses

TIPO DE BARRICA: Allier francés de grano fino y tostado medio (500 L), de segundo y tercer año.

PREMIOS:

- **GOLD** – China Wine & Spirits Awards 2020 (2017 vintage)
- **GOLD** – Mundus Vini 2020 (2017 vintage)
- **GOLD** – Mundus Vini 2019 (2016 vintage)
- **GOLD** – Singapore Wines Spirits & Beers Awards 2019 (2016 vintage)
- **SILVER** – Concours Mondial de Bruxelles 2019 (2016 vintage)
- **BRONZE** – Decanter World Wide Awards 2019 (2016 vintage)
- **BRONZE** – International Wine Challenge 2019 (2016 vintage)

VINIFICACIÓN: Vendimia manual a partir de mediados de octubre. Pre maceración en frío del vino y los hollejos durante 3 días para otorgar al vino final más color, frescura y aromas



PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS



frutales. La fermentación alcohólica dura en torno a 8 días a una temperatura controlada de unos 27º grados, luego permanece junto con los hollejos unos 7 días realizando suaves remontados diarios para la extracción de taninos finos. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos tanques de acero inoxidable recibiendo un suave bâtonnage removiendo sus lías finas durante 2 meses lo que confiere al vino más volumen y elegancia. Tras esto, el vino es trasegado por gravedad y envejecido durante otros 9 meses en toneles Allier de roble francés y tostado medio de grano fino de 500 litros.

NOTAS DE CATA: Color picota intenso con matices a carmesí. Aromas a frutos negros del bosque maduros con recuerdos a pasas, suave y elegante toque sutil a vainilla, toques especiados, y ligeros recuerdos a monte bajo mediterráneo. De cuerpo medio/alto en el paladar con taninos finos elegantes muy bien integrados con la madera, con largo paso por boca, con un final sedoso junto con el característico toque goloso de la Monastrell y ligero sabor floral del Syrah.

MARIDAJE: Vino tinto de cuerpo medio y con buena acidez, se puede beber este vino goloso solo o acompañado de tapas, risottos, arroces, platos, asados, alimentos a la plancha o fritos, carnes rojas a la parrilla, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) y quesos semicurados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Se recomienda servir a 16-18º C.



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS