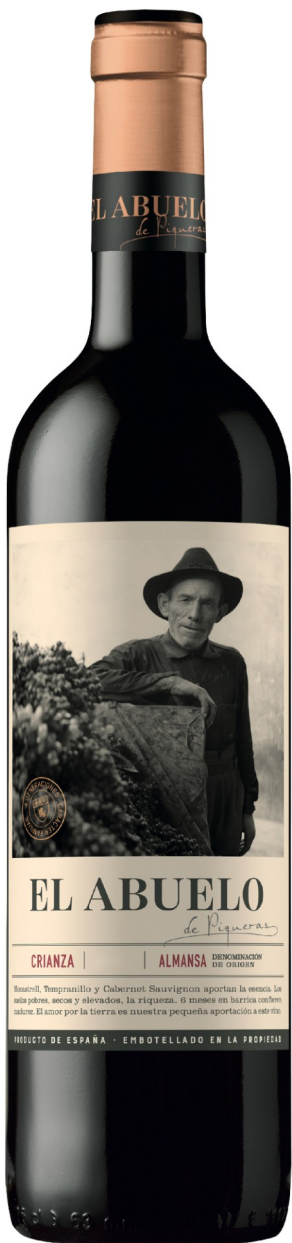


EL ABUELO

de Piqueras

CRIANZA



VARIEDAD DE UVA: 50% Monastrell
30% Tempranillo
20% Cabernet Sauvignon

D.O.P.: ALMANSA

AÑADA: 2017

VIÑEDO: 700-800 metros de altitud, cepas en espaldera y de vaso en secano de 35-45 años, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación

ENVEJECIMIENTO: 6 meses

TIPO DE BARRICA: Americana de grano fino y tostado medio (300L)

PREMIOS:

- **ORO** – Citadelles du Vin 2019 (2017 vintage)
- **RECOMENDADO** - Decanter 2019 (2017 vintage)
- **RECOMENDADO** - IWC 2019 (2017 vintage)
- **BRONCE** – Decanter 2018 (2016 vintage)
- **RECOMENDADO** - Decanter 2017 (2015 vintage)
- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2016 (2014 vintage)
- **PLATA** – Mundus Vini 2016 (2014 vintage)

VINIFICACIÓN: Nuestras uvas de Monastrell, Tempranillo y Cabernet Sauvignon en altitud se obtienen de cepas en espaldera y de vaso en secano de 25-45 años de edad. Las uvas se vendimian desde finales de septiembre, seguido por una fermentación a baja temperatura durante unos 15 días.



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS

NOTAS DE CATA: Cuerpo medio, sabroso con sensaciones vivas que surgen en el paladar y aromas de ciruelas, pasas, pimienta negra y cuero en la nariz, buena acidez, muy equilibrado y sedoso en boca. Este vino es agradable por si solo o con platos a la plancha, asados o fritos, carnes rojas asadas, carnes curadas (jamón, chorizo) y queso suave.

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