



# MARIUS

## RESERVA

**VARIEDAD DE UVA:** 50% Monastrell  
25% Garnacha Tintorera  
25% Tempranillo

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

**AÑADA:** 2016

**VIÑEDO:** 750-900 metros de altitud. Cepas de vaso en secano de 45-65 años de nuestros mejores viñedos, métodos de agricultura ecológica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

**ENVEJECIMIENTO:** 12 meses

**TIPO DE MADERA:** Americana de grano fino y tostado medio. (300 L)

### PREMIOS:

- **GOLD** – Concours Mondial de Bruxelles 2019 (2016 vintage)
- **GOLD** – Citadelles du Vin 2019 (2016 vintage)
- **BRONZE** – Decanter 2019 (2016 vintage)
- **COMMENDED** – IWC 2019 (2016 vintage)
- **COMMENDED** – Decanter 2018 (2015 vintage)
- **SILVER** – Mundus Vini 2017 (2014 vintage)
- **COMMENDED** – Decanter 2017 (2014 vintage)
- **GOLD** – Berliner Wein Trophy 2016 (2013 vintage)
- **SILVER** – Mundus Vini 2016 (2013 vintage)
- **SILVER** – Mundus Vini 2015 (2012 vintage)
- **GOLD** – Mundus Vini 2014 (2011 vintage)
- **COMMENDED** – International Wine Challenge 2013 (2010 vintage)



**PIQUERAS**  
BODEGAS Y VIÑEDOS



**VINIFICACION:** Uvas en altitud de Monastrell, Garnacha Tintorera y Tempranillo se obtienen de cepas de vaso en secano con 45-65 años de edad de nuestras mejores parcelas. Uvas vendimiadas desde principios de septiembre (Tempranillo) hasta finales de octubre (Monastrell). Selección en bodega previa a la vinificación de los racimos con maduración fenólica óptima y maceración y fermentación por separado de cada variedad durante tres o cuatro semanas a 27-28°C. El vino joven de cada variedad recibe un trasiego varias veces para eliminar las lías más pesadas y luego se almacena en tanques de acero durante 8-10 meses antes de mezclar las diversas variedades y envejecer el vino durante 12 meses en barricas americanas de grano fino y tostado medio. El vino es embotellado después de someterse a una filtración suave y envejecido en botella durante 9-12 meses mínimo.

**NOTAS DE CATA:** Color rubí con ribete cereza-ladrillo. Este vino tinto Reserva ofrece una nariz compleja de frambuesas, ciruelas guisadas, especias y notas de vainilla. Rico y delicado al paladar con una gran profundidad y un final suave y persistente.

**MARIDAJE:** Color rubí con ribete cereza-ladrillo. Este vino tinto Reserva ofrece una nariz compleja de frambuesas, ciruelas guisadas, especias y notas de vainilla. Rico y delicado al paladar con una gran profundidad y un final suave y persistente.

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



**PIQUERAS**  
BODEGAS Y VIÑEDOS