

THE OLD BRICK FACTORY

EL LADRILLO

que se convirtió en vino



VIÑEDO

750 - 850 metros de altitud sobre el nivel del mar. Cepas de más de 30 años de edad cultivadas sobre suelo arcilloso y calizo.

VINIFICACIÓN

Vendimia nocturna de las uvas Syrah en su punto óptimo de maduración (mediados de octubre). Pre-maceración en frío durante 3 días en depósitos de acero inoxidable para obtener más color y aromas frutales. Fermentación alcohólica a temperatura controlada durante 10 días y posterior maceración con los hollejos realizando suaves remontados diarios para la extracción de taninos finos. Envejecimiento durante 9 meses en toneles de roble francés de tostado medio-alto.

ENVEJECIMIENTO



TIPO BARRICA

Toneles de roble francés de tostado medio-alto.

PREMIOS

ORO – Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2021)
ORO – Mundus Vini 2024 (añada 2021)
DOBLE ORO (91 PTS) – Gilbert & Gaillard 2023 (Añada 2020)
PLATA – Mundus Vini 2023 (Añada 2020)
ORO – China Wines & Spirits Awards 2022 (Añada 2020)
ORO – Gilbert & Gaillard 2022 (Añada 2019)

NOTAS DE CATA

Intenso color picota con tonos violetas. Potente aroma y sabor que combina perfectamente los matices especiados de bayas de Syrah con un singular y atractivo toque de tostado. Cuerpo medio, suave, pero potente en boca. Taninos maduros perfectamente integrados con la acidez. Perfecto balance y persistente sabor con un final dulzón.

MARIDAJE



- Carnes a la brasa y embutidos
- Arroces y pasta
- Quesos curados y azules

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 100% Syrah

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **14-16°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM