

# EL ABUELO

*de Piqueras*

## RESERVA



# TODA LA MADUREZ y la sabiduría del Abuelo

## 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.

## VINIFICACIÓN

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.

## ENVEJECIMIENTO

## TIPO BARRICA

12  
MESES

Americana de grano fino y tostado medio (300 L)

## 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)

## 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 sedoso persistente.

## MARIDAJE



- Carnes asadas
- Carnes rojas a la parrilla
- Carnes curadas (jamón, chorizo)
- Pescado asado
- Comidas a la parrilla o al horno
- Arroces
- Queso suave

**TIPO VINO** Tinto

**VARIEDAD UVA** 50% Monastrell  
30% Garnacha Tintorera  
20% Tempranillo

**D.O.** Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**



  
**PIQUERAS**

**LA VALIENTE TRADICIÓN**  
de hacer las cosas bien

**BODEGASPIQUERAS.COM**