

# EL ABUELO

de Piqueras

## SELECCIÓN



# TRADICIÓN Y CALIDAD

como solo El Abuelo sabe

### VIÑEDO

800-850 metros de altitud, cepas en vaso en secano de unos 60-80 años la mayoría en pie franco, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes compuestos de piedra y caliza, escasa precipitación.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano a partir de principios de octubre hasta finales del mes acabando con la vendimia de la variedad Monastrell. Una vez las uvas se encuentran en el depósito, permanecen durante unos 2 días realizando una pre-maceración en frío para dar al vino más color, frescura y aromas frutales. La fermentación alcohólica dura en torno de unos 9 días a una temperatura controlada de unos 28° grados, luego permanecen junto con los hollejos unos 10 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 14 meses en barricas nuevas de roble francés Allier y tostado medio y de barricas de segundo y tercer año de roble americano de Missouri de grano fino tostado plus de unos 300 litros.

### ENVEJECIMIENTO

14  
MESES

### TIPO BARRICA

Allier francés de grano fino y tostado medio (300 L), nuevas y americanas de grano fino de segundo y tercer año de tostado medio-alto (300 L)

### PREMIOS

**GRAN ORO** – Gilbert Gaillard 2020 (añada 2015)  
**ORO** – Mundus Vini 2020 (añada 2015)  
**ORO** – Concours Mondial de Bruxelles 2018 (añada 2013)  
**ORO** – Citadelles du Vin 2018 (añada 2013)  
**BRONZE** – Decanter World Wine Awards 2018 (añada 2013)  
**ORO** – Asia Wine Trophy 2017 (añada 2013)  
**ORO** – Mundus Vini 2015 (añada 2010)  
**ORO** – Concours Mondial de Bruxelles 2013 (añada 2008)  
**ORO** – Berliner Wein Trophy 2013 (añada 2008)

### NOTAS DE CATA

Color carmesí intenso con tonos atejados. Aromas a frutos negros maduros y toques a pasas y ciruelas envueltos por sutiles y profundos, toques especiados a vainilla, canelas, clavo y coco, y ligeros recuerdos a romero de monte bajo. De cuerpo alto en boca con taninos potentes y elegantes a la vez altamente integrados con la madera nueva muy persistente, con un paso muy largo por boca, con un final sedoso y profundo donde aparece la madera bien marcada y el sabor de larga crianza claramente diferenciado con los toques a ciruela muy madura de la Garnacha Tintorera y el dulzor de la Monastrell.

**TIPO VINO** Tinto

**VARIEDAD UVA** 60% Garnacha Tintorera  
25% Monastrell  
15% Syrah

**D.O.** Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**

### MARIDAJE



Vino tinto de cuerpo medio-alto con buena acidez, se puede beber este vino goloso solo o acompañado de:

- Tapas
- Platos asados
- Carnes curadas (jamón, chorizo)
- Alimentos a la plancha o fritos
- Carnes rojas a la parrilla
- Arroz / risottos
- Quesos semicurados

  
**PIQUERAS**

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

**BODEGASPIQUERAS.COM**