

# EL ABUELO

*de Piqueras*

## TEMPRANILLO-MONASTRELL



# UNA COMBINACIÓN DE ÉXITO

## con todo el sabor del Abuelo

### VIÑEDO

Viñedos en espaldera y en vaso, de 25 a 35 años de edad, cultivados a 750-850 metros de altitud sobre el nivel del mar. Agricultura ecológica, suelo pobre en nutrientes y rico en piedra caliza. Escasas precipitaciones.

### VINIFICACIÓN

Recolección de nuestra uva Tempranillo a principios de septiembre, y a finales del mes de octubre de nuestra uva Monastrell. Maceración por separado de ambas variedades durante 3 – 4 semanas a 27 – 28 °C para conferirle al producto sus particulares características.

### NOTAS DE CATA

Vino tinto de cuerpo medio, límpido, de tonalidad rojo rubí intensa. Afrutado y bien estructurado, con recuerdos a fruta roja de verano, casis y salvia. Tanino dulce perfectamente integrado. Final largo, sedoso, afrutado y persistente.

### MARIDAJE



- Platos a la plancha, asados o fritos
- Carnes rojas
- Arroces
- Pastas al ragú
- Carnes curadas (jamón, chorizo)
- Queso semi curados

**TIPO VINO** Tinto

**VARIEDAD UVA** 70% Monastrell  
30% Tempranillo

**D.O.** Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**



  
**PIQUERAS**

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

**BODEGASPIQUERAS.COM**