

# MARIUS

SINGLE VINEYARD  
CABERNET SAUVIGNON



## EL GRAN VINO de las grandes ocasiones

### VIÑEDO

700-800 metros de altitud, finca única de 110 hectáreas, cepas en espaldera de 25-30 años de edad, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

### VINIFICACIÓN

Maceración total de 18 días, fermentación con aumento gradual de temperatura hasta 29° C para obtener un buen color seguido por una disminución gradual hasta 23° C para preservar los aromas primarios de la fruta.

### VENDIMIA

Vendimia nocturna de las uvas con maduración óptima a finales de septiembre.

### ENVEJECIMIENTO



### TIPO BARRICA

Americana de grano fino y tostado medio (300 L).

### PREMIOS

**GOLD** – Cabernet du Monde 2019 (2016 vintage)

**GOLD** – Mundus Vini 2018 (2015 vintage)

### NOTAS DE CATA

Vino tinto con cuerpo de color profundo, aromas complejos a fruta, taninos marcados y estructura elegante. Su paso por barrica desarrolla un gran abanico de sabores con matices ahumados, cedro, regaliz y un toque atractivo a trufa. Gran potencial de envejecimiento.

### MARIDAJE



- Carnes asadas o a la parrilla
- Aves de caza
- Arroces y pasta con salsas ricas
- Guisos o cordero asado
- Pimientos rojos rellenos
- Berenjena asada
- Tapas
- Carnes curadas (jamón, chorizo, etc.)
- Quesos maduros

**TIPO VINO** Tinto

**VARIEDAD UVA** 100% Cabernet Sauvignon

**D.O.** Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**



  
**PIQUERAS**

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

**BODEGASPIQUERAS.COM**