

MARIUS

SINGLE VINEYARD
GARNACHA TINTORERA



EL GRAN VINO de las grandes ocasiones

VIÑEDO

700-800 metros de altitud, cepas de vaso en seco de 40-60 años de edad plantadas en parcelas frescas y arenosas para obtener un vino con taninos más dulces y preservar la fruta en el paladar, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

Maceración continua a 25° C durante 2 semanas para preservar los aromas primarios de la fruta y no extraer demasiado tanino en el paladar.

VENDIMIA

Vendimia manual durante la primera semana de octubre, seleccionando los mejores racimos pequeños con la maduración óptima.

ENVEJECIMIENTO

TIPO BARRICA



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

PREMIOS

GOLD – Berliner Wein Trophy 2019 (2016 vintage)

GOLD – Berliner Wein Trophy 2018 (2015 vintage)

SILVER – Mundus Vini 2017 (2014 vintage)

BRONZE – Decanter World Wine Awards 2017 (2014 vintage)

GOLD – Berliner Wein Trophy 2016 (2013 vintage)

NOTAS DE CATA

Vino tinto sabroso y expresivo con buen cuerpo que presenta un color oscuro, aromas de casis, fresas y frambuesas dulces y salvia. Muy buena estructura en boca y una acidez bien equilibrada con unos taninos marcados que le aportan gran personalidad.

MARIDAJE



- Tapas
- Platos a la plancha, asados o fritos
- Carnes rojas asadas
- Carnes curadas (jamón, chorizo, etc.)
- Aves de caza
- Quesos semicurados y curados.

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 100% Garnacha Tintorera

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM