

# MARIUS

SINGLE VINEYARD  
MONASTRELL



## EL GRAN VINO de las grandes ocasiones

### VIÑEDO

700-800 metros de altitud, viñedos en vaso en secano de unos 40-60 años plantados en tierras frescas y arenosas para obtener un vino con taninos más dulces manteniendo la fruta en boca, suelos pobres con escasez de lluvias, prácticas de agricultura ecológica & sostenible.

### VINIFICACIÓN

Maceración total de 3 semanas, fermentación con aumento gradual de temperatura hasta 29° C para obtener un buen color seguido por una disminución gradual hasta 23° C para preservar el aroma primario de la fruta.

### VENDIMIA

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

### ENVEJECIMIENTO

6  
MESES

### TIPO BARRICA

Francesa de Allier de grano fino y tostado medio (300 L).

### PREMIOS

**GOLD** – Berliner Wein Trophy 2019 (2016 vintage)  
**GOLD** – Berliner Wein Trophy 2018 (2015 vintage)  
**GOLD** – Berliner Wein Trophy 2017 (2014 vintage)  
**GOLD** – Berliner Wein Trophy 2016 (2013 vintage)  
**SILVER** – Mundus Vini 2014 (2011 vintage)  
**COMMENDED** – International Wine Challenge 2013 (2011 vintage)  
**GOLD** – Berliner Wein Trophy 2012 (2010 vintage)

### NOTAS DE CATA

Cuerpo medio con color rojo profundo, buen equilibrio, estructurado y buena acidez, aromas distintivos de ciruelas negras, arándanos, moras, regaliz, sazafrán y pimienta blanca, sedoso en boca con capas de frutas y especias sutiles, taninos pulidos y firmes y un final persistente en el paladar.

### 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% Monastrell

D.O. Almansa

Recomendamos servir a 16-18°C



  
**PIQUERAS**

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

**BODEGASPIQUERAS.COM**