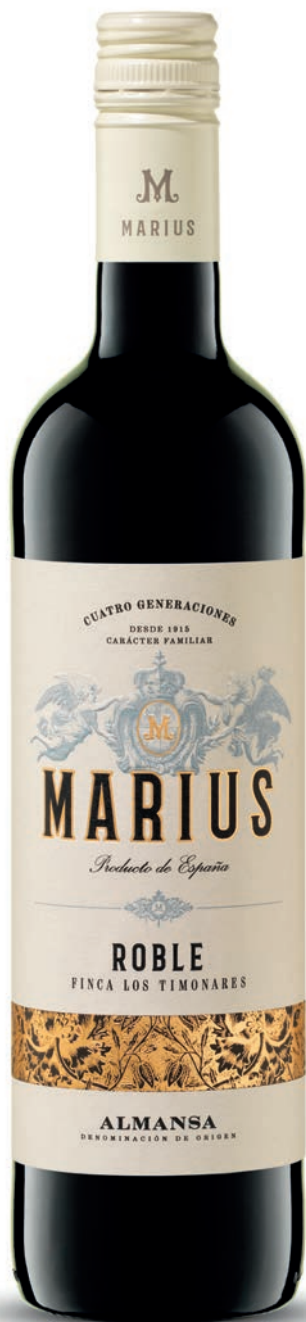


# MARIUS

ROBLE



## EL GRAN VINO de las grandes ocasiones

### VIÑEDO

800-950 metros de altitud, cepas en vaso en seco de unos 30-40 años, agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

### VINIFICACIÓN

Las uvas de ambas variedades se cosechan a mano a partir de mediados de octubre. Una vez en los depósitos, permanecen durante unos 5 días realizando una pre-maceración en frío para dar al vino más color, frescura y aromas frutales. La fermentación alcohólica dura en torno a unos 8 días a una temperatura controlada de unos 25° grados. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos tanques de acero inoxidable recibiendo un suave bâtonnage removiendo sus lías finas durante 1 mes, lo que confiere al vino más volumen y elegancia.

Tras este proceso el vino se trasiega por gravedad y se envejece durante otros 3-4 meses en barricas de roble Francés Allier y americano de grano fino de 300 litros con un tostado medio-alto.

### ENVEJECIMIENTO

3-4  
MESES

### TIPO BARRICA

Allier francés & americanas de grano fino y tostado medio (300 L).

### PREMIOS

SILVER Concours Mondial de Bruxelles 2018 (2016 vintage)

### NOTAS DE CATA

Color cereza intenso con matices violáceos. Aromas a frutos del bosque maduros y con un trasfondo toque sutil de roble. De cuerpo medio en el paladar con taninos finos elegantes muy bien integrados con la madera que dan paso a un final persistente, sedoso con el característico toque goloso de la Monastrell.

### MARIDAJE



- Tapas
- Risottos
- Arroces
- Platos asados
- Alimentos a la plancha o fritos
- Carnes rojas a la parrilla
- Carnes curadas (jamón, chorizo, etc.)
- Quesos semicurados.

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 50% Monastrell  
50% Garnacha Tintorera

D.O. Almansa

Recomendamos servir a 16-18°C



  
PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN  
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM