

# MARIUS

SINGLE VINEYARD  
SYRAH



## EL GRAN VINO de las grandes ocasiones

### VIÑEDO

Finca única de 110 hectáreas a 700-800 metros de altitud, 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 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 los aromas primarios de la fruta.

### VENDIMIA

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

### ENVEJECIMIENTO



### TIPO BARRICA

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

### PREMIOS

- GOLD** – Citadelles du Vin 2019 (2016 vintage)
- GOLD** – Portugal Wine Trophy 2018 (2015 vintage)
- COMMENDED** – Decanter World Wine Awards 2018 (2015 vintage)
- GOLD** – CITADELLES DU VIN 2017 (2014 vintage)
- SILVER** – Mundus Vini 2017 (2014 vintage)
- COMMENDED** – Decanter World Wine Awards 2017 (2014 vintage)
- SILVER** – Mundus Vini 2016 (2013 vintage)
- BRONZE** – Decanter World Wine Awards 2015 (2013 vintage)
- GOLD** – Sakura 2017 (2012 vintage)
- GOLD** – Sakura 2016 (2012 vintage)
- GOLD** – Berliner Wein Trophy 2014 (2012 vintage)
- GOLD** – Asia Wine Trophy 2014 (2012 vintage)
- GOLD** – Berliner Wein Trophy 2013 (2011 vintage)
- GOLD** – Berliner Wein Trophy 2012 (2010 vintage)
- COMMENDED** – International Wine Challenge 2013 (2011 vintage)
- BRONZE** – Decanter World Wine Awards 2014 (2011 vintage)

### NOTAS DE CATA

Vino tinto con cuerpo, aromas especiados ricos de cerezas rojas, ciruelas y moras y notas de pimienta negra. Notable presencia de frutos rojos en el paladar medio, taninos suaves, equilibrado, excelente acidez, suave y elegante en boca con notas de tostado, buen potencial de envejecimiento.

### MARIDAJE



**TIPO VINO** Tinto

**VARIEDAD UVA** 100% Syrah

**D.O.** Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**



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

  
**PIQUERAS**

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

**BODEGASPIQUERAS.COM**