

MARIUS

ÚNICO



EL GRAN VINO de las grandes ocasiones

VIÑEDO

700-750 metros de altitud, vides en espaldera de 25-30 años de edad, agricultura ecológica certificada. Suelos pobres en nutrientes y ricos en piedra caliza. Escasas precipitaciones

VINIFICACIÓN

Las uvas ecológicas Verdejo y Sauvignon Blanc provienen de nuestros viñedos más antiguos ubicados en altitudes por debajo de 700-750m para permitir que las uvas maduren más. A principios de año, llevamos a cabo una pequeña poda en verde con la finalidad de reducir el rendimiento por viña y obtener una mayor maduración y concentración de azúcares y aromas por racimo. Cuidadosa selección en vendimia de los mejores racimos, recolección nocturna durante las dos primeras semanas de septiembre. Maceración en frío (6°C) durante 48 horas para concentrar los aromas. Fermentación en tanques de acero inoxidable y posterior paralización de la misma por frío con la finalidad de dejar el producto con azúcar sin fermentar, consiguiendo en el producto final esos aromas primarios a fruta y dulce natural. Maduración durante 3-4 meses a baja temperatura en tanques de acero inoxidable con un bâtonnage semanal manteniendo las lías finas en suspensión. Finalizado este tiempo, decantación por gravedad y embotellado.

ENVEJECIMIENTO

3-4
MESES

NOTAS DE CATA

Tonalidad amarillo pajiza, pálida y brillante. Fresco y elegante al paladar, de cuerpo medio y con notas cítricas y maduras, recordándonos a la lima y a fruta tropical. Final suave y persistente. Producto de gran equilibrio obtenido por su permanencia sobre sus finas lías.

MARIDAJE



- Salmón a la plancha
- Vieiras
- Pescados
- Carnes blancas
- Arroces
- Pasta
- Verduras a la parrilla

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 60% Verdejo
40% Sauvignon Blanc

D.O. Almansa

Recomendamos servir a 6-8°C




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM