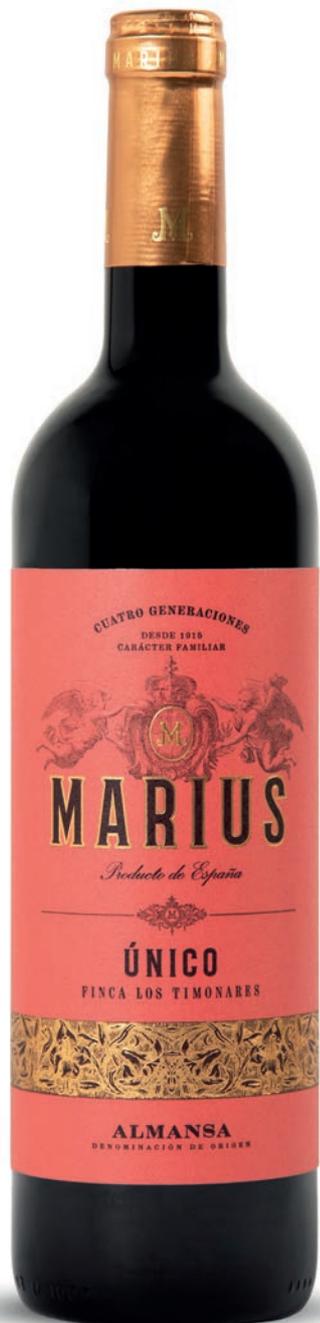


# MARIUS

ÚNICO



## EL GRAN VINO de las grandes ocasiones

### VIÑEDO

750-850 metros de altitud, más de 50 años de edad, vides de secano, agricultura orgánica certificada, suelos pobres en nutrientes, arenoso y rico en piedra caliza. Escasas precipitaciones.

### VINIFICACIÓN

Después de un otoño largo y caluroso, y de una cuidadosa selección de los mejores racimos de uvas Monastrell, se empieza la vendimia manual a principios de noviembre, en su momento óptimo de madurez, lo que nos permite obtener un mosto rico en azúcar, con un color muy intenso y concentrado, lleno de sabores a fruta madura.

Fermentación con levaduras nativas (fermentación silvestre) durante 5-6 días a 28-29°C. Paralización de la fermentación mediante frío con la finalidad de mantener en el producto final esa sensación dulce natural, conservando el aroma primario de la fruta y un grado de alcohol de +/- 14%.

Post-maceración a 8°C durante 13-15 días con las pieles y fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable con bâtonnage de lías finas durante 1 mes con la finalidad de estructurar más aún el producto final. Decantación por gravedad y envejecimiento durante 5-6 meses en barricas de roble americano, de grano fino, y tostado medio, de 300 litros de capacidad.

### ENVEJECIMIENTO

5-6  
MESES

### TIPO BARRICA

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

### NOTAS DE CATA

Color cereza intenso con matices violáceos. En nariz aromas a fruta madura, y pasas, perfectamente equilibradas con un toque sutil a roble. Cuerpo medio, dulce, y muy suave al paladar. Taninos jugosos y bien integrados. Final persistente y sedoso. Producto de gran equilibrio, combinando perfectamente volumen y acidez.

### MARIDAJE



- Platos a la parrilla, asados o fritos
- Carnes rojas
- Arroces
- Pastas
- Fiambres
- Quesos

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 100% Monastrell

D.O. Almansa

Recomendamos servir a 14-16°C



  
**PIQUERAS**

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

**BODEGASPIQUERAS.COM**