

GRAN MARIUS

VERDEJO BARRICA



EL GRAN VINO de las grandes ocasiones

VIÑEDO

Finca única, 940-960 metros de altitud, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, precipitación escasa.

VINIFICACIÓN

Vendimia realizada en el punto óptimo de maduración, fermentación con levaduras autóctonas durante 2 meses en barricas seleccionadas de 300 litros de Allier Francés de grano fino y tostado ligero, crianza durante 6 meses en pequeños tanques de acero inoxidable en continuo contacto con las lías finas y un bâtonnage periódico. Tras varios trasiegos se filtra suavemente y se embotella.

VENDIMIA

Uvas ecológicas Verdejo procedentes de nuestras cepas más frescas en altitud, cuidadosamente seleccionadas y vendimiadas por la noche a mitad de septiembre.

ENVEJECIMIENTO

6
MESES

TIPO BARRICA

Allier Francés de grano fino con tostado ligero (300 L)

PREMIOS

SILVER – SINGAPORE AWARDS 2018 (2018 vintage)

BRONZE – DECANTER 2018 (2017 vintage)

COMMENDED – IWC 2018 (2017 vintage)

NOTAS DE CATA

Tonalidad brillante y dorada, nariz compleja e intensa con notas a fruta exótica, minerales y un toque sutil de madera. Untuoso y elegante en el paladar con muy buena acidez natural, un final equilibrado y persistente.

MARIDAJE



- Aperitivos
- Pescados grasos
- Mariscos
- Carnes blancas
- Arroces

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 100 % Verdejo

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **6-8°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM