

PIQUERAS

GOLD *Label*



TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 70% Monastrell
20% Garnacha Tintorera
10% Syrah

D.O. Almansa
Recomendamos servir a **16-18°C**

EL ORO NUNCA pasa de moda

VIÑEDO

Cultivado a 850 - 900 metros de altitud sobre el nivel del mar. Cepas en vaso en secano de unos 50 - 60 años de edad. Métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes compuestos de arena y piedra caliza. Escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual a partir de mediados de octubre. Pre-maceración en frío del vino con los hollejos durante 3 días para otorgar al vino final más color, frescura y aromas frutales. La fermentación alcohólica dura en torno a 8 días a una temperatura controlada de unos 27°C, luego permanece junto con los hollejos 7 días más realizando suaves remontados diarios para la extracción de taninos finos. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos tanques de acero inoxidable realizando un suave bâtonnage de sus lías finas durante 2 mes, confiriéndole al producto final más volumen y elegancia. Finalizada la fermentación maloláctica el vino es trasegado por gravedad y envejecido durante 9 meses en toneles de roble francés Allier de 500 litros de grano fino y tostado medio.

ENVEJECIMIENTO

TIPO BARRICA

9
MESES

Roble francés Allier (500 L) de segundo y tercer año de grano fino y tostado medio.

PREMIOS

- 89 PTS** – James Suckling 2024 (añada 2021)
- ORO** – Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2021)
- ORO** – Sakura 2023 (añada 2020)
- PLATA** – Millésime BIO 2023 (añada 2020)
- ORO** – Gilbert & Gaillard 2023 (añada 2020)
- DOBLE ORO** – China Wines & Spirits Awards 2022 (CWSA) (vendimia 2020)
- PLATA** – Beverage Tasting Institute 2023 (añada 2019)
- ORO** – Sakura 2022 (vendimia 2019)
- ORO** – Gilbert & Gaillard 2022 (Añada 2019)
- ORO** – Mundus Vini 2022 (Añada 2019)
- PLATA** – London Wine Competition 2022 (añada 2019)
- PLATA** – Challenge Millésime BIO 2022 (Añada 2019)

NOTAS DE CATA

Color picota intenso con matices carmesí. Aromas a frutos negros del bosque maduros con recuerdos a pasas. Suave y elegante toque sutil a vainilla, especias y ligeros recuerdos a monte bajo mediterráneo. De cuerpo medio/alto en el paladar con taninos finos y elegantes muy bien integrados con la madera, con largo paso por boca, con un final sedoso junto con el característico toque goloso de la Monastrell y ligero sabor floral del Syrah.

MARIDAJE



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


PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM