

OLD VINES GARNACHA
PIQUERAS



UN VINO MUY SABIO

de cepas que saben mucho

VIÑEDO

750-900 metros de altitud, cepas de vaso en secano de 45-60 años de edad plantadas en parcelas frescas y arenosas para obtener un vino con taninos más dulces mientras que se preserva la fruta en el paladar. Métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación, rendimiento medio de 1,2-1,5 kg de uva por cepa.

VENDIMIA

Vendimia manual durante la primera semana de octubre, seleccionando los mejores racimos pequeños con la maduración óptima.

VINIFICACIÓN

Maceración continua a 25° C durante 2 semanas para conservar los aromas primarios de la fruta y no extraer demasiado tanino en el paladar.

ENVEJECIMIENTO

5-6
MESES

TIPO BARRICA

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

PREMIOS

- SILVER · Mundus Vini 2020 (2018 vintage)
- SILVER · Mundus Vini 2020 (2018 vintage)
- GOLD PREMIUM · Gilbert Gaillard 2020 (2018 vintage)
- GOLD · Concours Mondial de Bruxelles 2019 (2017 vintage)
- GOLD · Singapore Awards 2019 (2017 vintage)
- BRONZE · Decanter World Wine Awards 2019 (2017 vintage)
- BRONZE · International Wine Challenge 2019 (2017 vintage)
- BRONZE · International Wine Challenge 2018 (2016 vintage)
- BRONZE · Decanter World Wine Awards 2018 (2016 vintage)

NOTAS DE CATA

Sabroso con cuerpo, profundo en color con un abanico amplio de fruta oscura madura y hierba fresca salvaje. Taninos suaves y jugosos y buenos niveles de acidez natural combinados para ofrecer un vino lleno de sabores.

MARIDAJE



- Carnes rojas asadas/a la plancha
- Platos de aves de caza

TIPO VINO Tinto Crianza

VARIEDAD UVA 100% Garnacha Tintorera

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM