

VALCANTO

Pure Expression

CABERNET SAUVIGNON



EN LA VARIETAL está el gusto

VIÑEDO

700-800 metros de altitud, finca única de 110 hectáreas, cepas en espaldera de 25-30 años de edad, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

Maceración total de 18 días, fermentación con aumento gradual de temperatura hasta 29° C para obtener un buen color seguido por una disminución gradual hasta 23° C para preservar los aromas primarios de la fruta.

ENVEJECIMIENTO

6
MESES

TIPO BARRICA

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

PREMIOS

- ORO – Chine Wine & Spirits Awards 2020 (vendimia 2018)
- ORO – Berliner Wine Trophy (vendimia 2018)
- ORO – Gilbert & Gallard (vendimia 2018)
- ORO – Werliner Wein Trophy (vendimia 2018)
- ORO – Cabernet du Monde 2019 (vendimia 2016)
- ORO – Mundus Vini 2018 (vendimia 2015)

NOTAS DE CATA

Vino tinto con cuerpo de color profundo, aromas complejos a fruta, taninos marcados y estructura elegante. Su paso por barrica desarrolla un gran abanico de sabores con matices ahumados, cedro, regaliz y un toque atractivo a trufa. Gran potencial de envejecimiento. Gran potencial de envejecimiento.

MARIDAJE



- Aves de caza
- Carnes asadas o a la parrilla
- Alimentos a la plancha o fritos
- Arroces
- Pasta con salsas ricas
- Guisos o cordero asado
- Pimientos rojos rellenos
- Berenjena asada
- Tapas
- Carnes curadas (jamón, chorizo, etc.)
- Quesos maduros

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 100% Cabernet Sauvignon

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM