

# 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



### TIPO BARRICA

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

### PREMIOS

**DOBLE ORO (90 pts.)** – Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2023)

**ORO** – Mundus Vini 2024 (añada 2023)

**90 pts.** – James Suckling (añada 2023)

**ORO (90 pts.)** – Gilbert & Gaillard 2022 (añada 2021)

**ORO** – Millesime Bio 2022 (añada 2021)

**ORO** – London Wine Fair 2022 (añada 2021)

**ORO** – USA Wine Ratings 2022 (añada 2021)

### 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** Blanco

**VARIEDAD UVA** 100 % Verdejo

**D.O.** Almansa

Recomendamos servir a **6-8°C**



  
**PIQUERAS**

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

**BODEGASPIQUERAS.COM**