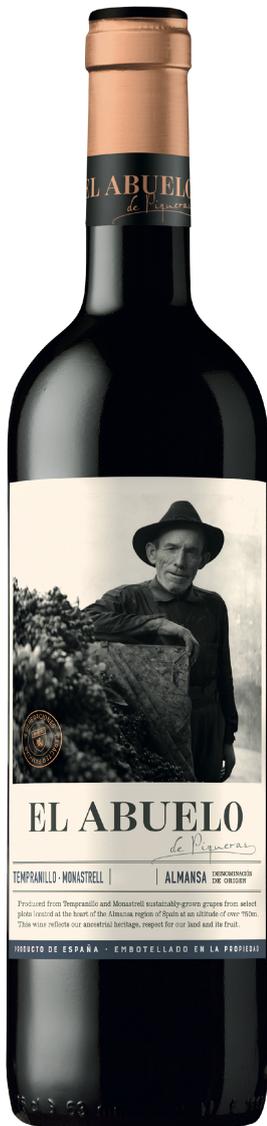




# EL ABUELO

*de Piqueras*

## TEMPRANILLO - MONASTRELL



**GRAPE VARIETY:** 70% Monastrell  
30% Tempranillo

**D.O.P.:** ALMANSA

**AÑADA:** 2019

**VIÑEDO:** Viñedos en espaldera y en vaso, de 25 a 35 años de edad, cultivados a 750-850 metros de altitud sobre el nivel del mar. Agricultura ecológica, suelo pobre en nutrientes y rico en piedra caliza. Escasas precipitaciones.

**VINIFICACION:** Recolección de nuestra uva Tempranillo a principios de septiembre, y a finales del mes de octubre de nuestra uva Monastrell. Maceración por separado de ambas variedades durante 3 - 4 semanas a 27 - 28 °C para conferirle al producto sus particulares características.

**NOTAS DE CATA:** Vino tinto de cuerpo medio, límpido, de tonalidad rojo rubí intensa. Afrutado y bien estructurado, con recuerdos a fruta roja de verano, casis y salvia. Tanino dulce perfectamente integrado. Final largo, sedoso, afrutado y persistente.

**MARIDAJE:** Disfrute de este vino tinto solo, o con platos a la brasa, asados o fritos. Carnes rojas, arroces y pastas al ragú. Salazones curados (jamón, chorizo...) y quesos semi curados. Se recomienda servir entre 16 - 18 °C.



# PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS