



MARIUS

CRIANZA



VARIEDAD DE UVA: 65% Monastrell
20% Cabernet Sauvignon
15% Tempranillo

D.O.P.: ALMANSA

AÑADA: 2017

VIÑEDO: 700-800 metros de altitud, cepas en espaldera y de vaso en secano de 20-40 años, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

ENVEJECIMIENTO: 6 meses

TIPO DE MADERA: Americana de grano fino y tostado medio (300 L)

AWARDS:

- **GOLD** – Citadelles du Vin 2019 (2017 vintage)
- **COMMENDED** - Decanter World Wine Awards 2019 (2017 vintage)
- **COMMENDED** – International Wine Challenge 2019 (2017 vintage)
- **BRONZE** - Decanter World Wine Awards 2018 (2016 vintage)
- **COMMENDED** - Decanter World Wine Awards 2017 (2015 vintage)
- **GOLD** – Berliner Wein Trophy 2016 (2014 vintage)
- **SILVER** – Mundus Vini 2016 (2014 vintage)
- **SILVER** – Mundus Vini 2015 (2013 vintage)
- **SILVER** – Mundus Vini 2014 (2012 vintage)
- **GOLD** – Berliner Wein Trophy 2012 (2010 vintage)



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS



VINIFICACION: Nuestras uvas de Monastrell, Tempranillo y Cabernet Sauvignon en altitud se obtienen de cepas en espaldera y de vaso de 20-40 años. Las uvas se vendimian desde finales de septiembre. Maceración con aumento paulatino de la temperatura hasta los 25°C durante 4-5 días para conservar la fruta y suavizar los taninos, seguido por una fermentación a baja temperatura durante unos 15 días.

NOTAS DE CATA: Cuerpo medio, sabroso con sensaciones vivas que surgen en el paladar y aromas de ciruelas, pasas, pimienta negra y cuero en la nariz, buena acidez, muy equilibrado y sedoso en boca. Elegante.

MARIDAJE: Se puede beber solo o acompañado con tapas, asados, alimentos a la plancha o fritos, carnes rojas a la parrilla, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) y quesos curados y semicurados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Se recomienda servir entre 16-18 °C



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS