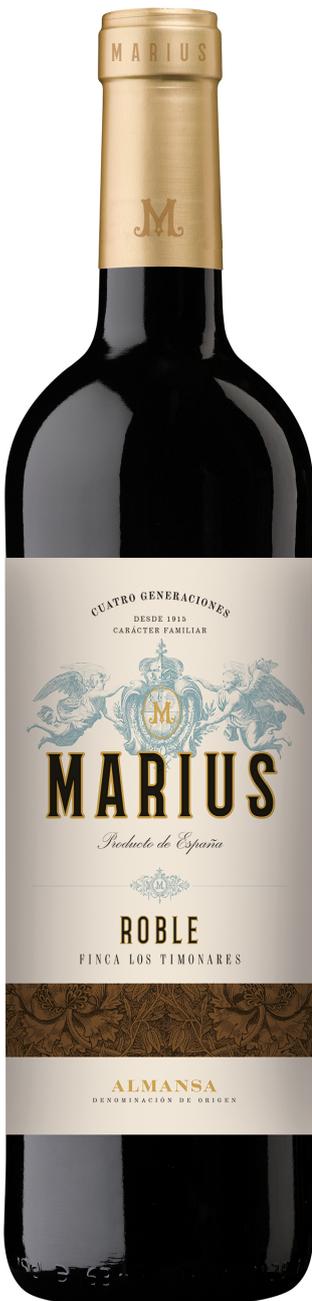




MARIUS

ROBLE



VARIEDAD DE UVA: 50% Monastrell
50% Garnacha Tintorera

D.O.: ALMANSA

AÑADA: 2016

VIÑEDOS: 800-950 metros de altitud, cepas en vaso en secano de unos 30-40 años, agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

ENVEJECIMIENTO: 3-4 meses

TIPO DE MADERA: Allier francés & americanas de grano fino y tostado medio (300 L).

PREMIOS:

- **SILVER** – Concours Mondial de Bruxelles 2018 (2016 vintage)

VINIFICACION: Las uvas de ambas variedades se cosechan a mano a partir de mediados de octubre. Una vez en los depósitos, permanecen durante unos 5 días realizando una pre-maceración en frío para dar al vino más color, frescura y aromas frutales. La fermentación alcohólica dura en torno a unos 8 días a una temperatura controlada de unos 25º grados. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos tanques de acero inoxidable recibiendo un suave bâtonnage removiendo sus lías finas durante 1 mes, lo que confiere al vino más volumen y elegancia.

Tras este proceso el vino se trasiega por gravedad y se envejece durante otros 3-4 meses en barricas de roble Francés Allier y americano de grano fino de 300 litros con un tostado medio-alto.



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS



NOTAS DE CATA: Color cereza intenso con matices violáceos. Aromas a frutos del bosque maduros y con un trasfondo toque sutil de roble. De cuerpo medio en el paladar con taninos finos elegantes muy bien integrados con la madera que dan paso a un final persistente, sedoso con el característico toque goloso de la Monastrell.

MARIDAJE: Vino tinto de cuerpo medio y con buena acidez, se puede beber este vino goloso solo o acompañado de tapas, risottos, arroces, platos, asados, alimentos a la plancha o fritos, carnes rojas a la parrilla, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) y quesos semicurados.

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



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS