



# MARIUS

SINGLE VINEYARD  
SYRAH



**VARIEDAD DE UVA:** 100% Syrah

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

**AÑADA:** 2016

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

**VENDIMIA:** Vendimia nocturna de las uvas con maduración óptima a mediados de septiembre.

**VINIFICACION:** Maceración total de 3 semanas, 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 DE MADERA:** Americana de grano fino y tostado medio (300 L).

**PREMIOS:**

- **GOLD** – Citadelles du Vin 2019 (2016 vintage)
- **GOLD** – Portugal Wine Trophy 2018 (2015 vintage)
- **COMMENDED** – Decanter World Wine Awards 2018 (2015 vintage)
- **GOLD** – CITADELLES DU VIN 2017 (2014 vintage)
- **SILVER** – Mundus Vini 2017 (2014 vintage)
- **COMMENDED** – Decanter World Wine Awards 2017 (2014 vintage)



**PIQUERAS**  
BODEGAS Y VIÑEDOS



- **SILVER** – Mundus Vini 2016 (2013 vintage)
- **BRONZE** – Decanter World Wine Awards 2015 (2013 vintage)
- **GOLD** – Sakura 2017 (2012 vintage)
- **GOLD** – Sakura 2016 (2012 vintage)
- **GOLD** – Berliner Wein Trophy 2014 (2012 vintage)
- **GOLD** – Asia Wine Trophy 2014 (2012 vintage)
- **GOLD** – Berliner Wein Trophy 2013 (2011 vintage)
- **GOLD** – Berliner Wein Trophy 2012 (2010 vintage)
- **COMMENDED** – International Wine Challenge 2013 (2011 vintage)
- **BRONZE** – Decanter World Wine Awards 2014 (2011 vintage)

**NOTAS DE CATA:** Vino tinto con cuerpo, aromas especiados ricos de cerezas rojas, ciruelas y moras y notas de pimienta negra. Notable presencia de frutos rojos en el paladar medio, taninos suaves, equilibrado, excelente acidez, suave y elegante en boca con notas de tostado, buen potencial de envejecimiento.

**MARIDAJE:** Disfrute de este vino galardonado por si solo o acompañado de tapas, platos a la plancha, asados o fritos, carnes rojas asadas, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) y quesos semicurados y curados.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** Se recomienda servir a 16-18º C.

Ficha Logística: **MARIUS**  
S I N G L E V I N E Y A R D  
S Y R A H

| Características | Botella         | Caja           | Pallet   |
|-----------------|-----------------|----------------|----------|
| Largo           | -               | 26,5 cm        | 120 cm   |
| Ancho/Diámetro  | 85 mm           | 17,5 cm        | 80 cm    |
| Altura          | 296 mm          | 31 cm          | 171,5 cm |
| Volumen         | 750 ml          | 6 bot          | -        |
| Peso            | 1,249 kg        | 7,69 kg        | 757 kg   |
| Cajas por Nivel | -               | -              | 19       |
| Total Cajas     | -               | -              | 95       |
| Total Botellas  | -               | -              | 570      |
| EAN             | 8414837 01181 8 | 8414837 540035 | -        |



**PIQUERAS**  
BODEGAS Y VIÑEDOS