



PIQUERAS

BLACK *Label*



VARIEDAD DE UVA: 50% Monastrell (ecológica)
50% Syrah (ecológica)

D.O.: ALMANSA

AÑADA: 2018

VIÑEDO: 750-850 metros de altitud, cepas de vaso en secano, y en espaldera, de 30-35 años de edad. Agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

ENVEJECIMIENTO: 4-6 meses

TIPO DE BARRICA: Americana y francesa de Allier de grano fino y tostado medio (300 L)

PREMIOS:

- **GOLD** – Berliner Wein Trophy 2017 (cosecha 2015)
- **SILVER** – Berliner Wein Trophy 2016 (cosecha 2014)

VINIFICACION: Vendimia manual y con máquina a partir del 15 de septiembre, fermentación espontánea con incremento gradual de temperatura hasta 29º para obtener un buen color, luego disminución gradual a 23ºC para conservar los aromas primarios de la fruta. Trasiego por gravedad, crianza de 4-6 meses en barrica.

NOTAS DE CATA: Cerezas rojas maduras, frambuesas, arándanos machacados, ciruelas rojas y un toque de vainilla en nariz. Cuerpo medio y profundo en color con taninos finos y bien integrados, persistente en el paladar con un final sedoso de fruta.



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS



MARIDAJE: Disfrute este tinto muy sedoso por si solo o con platos a la plancha, asados o fritos, carnes rojas asadas, arroces y pastas, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) y quesos semicurados.

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