



PIQUERAS

NATURE

VARIEDAD DE UVA: 100 % Syrah

D.O.: ALMANSA

AÑADA: 2022

VIÑEDO: 35 años de edad y 900 metros de altitud. Cultivo ecológico bajo influencia de vientos atlánticos. El suelo es pobre, bajo en nutrientes, compuesto de arenas y un fondo calizo. Precipitaciones muy bajas lo que hace que las producciones sean alrededor de 3 kg por cepa.

ENVEJECIMIENTO: Crianza durante 12 meses en *Ánforas de Terracota* que se cuecen a temperaturas que oscilan entre los 1200° y los 1260°. Este tratamiento térmico permite dar a la cerámica valores específicos de permeabilidad al oxígeno, que pueden variar desde niveles ligeramente inferiores a los de la madera

VINIFICACION: La vendimia manual empieza a final del mes de septiembre seleccionando pequeños racimos en su fecha optima maduración. Se realiza una pre-maceración en frío durante 5 días en atmosfera inerte y sin adición de sulfitos para una mayor extracción del color y aromas primarios y frutales de las uvas. La fermentación alcohólica se lleva cabo junto a sus hollejos en tanques de acero inoxidable durante aproximadamente 7 días a una temperatura media de 23°C. Durante el proceso de fermentación se realizan suaves remontados diarios para aumentar la extracción del color y la obtención de taninos finos y elegantes. La fermentación maloláctica se realiza en depósito durante unos dos meses en los cuales se realizan suaves bâtonnages semanales para la obtención de una mayor redondez, volumen y elegancia en boca. Una vez terminada la fermentación maloláctica, el vino es trasegado por gravedad a las ánforas de 750 litros en las cuales permanecerá durante unos 12 meses realizando su crianza. Todos los procesos anteriores se realizan sin adición de sulfitos para mantener al máximo la tipicidad aromática de las uvas.





NOTAS DE CATA: El vino presenta un color violeta muy intenso en todo su espectro visual que recuerda al color de la uva Syrah en el campo. Predominan los aromas primarios a violetas y especias junto a frutos rojos del bosque. Sutiles toques a repostería de fruta envueltos bajo un manto mineral terroso conferido por su crianza en ánforas de terracota durante más de 12 meses. El vino presenta en boca una entrada de cuerpo medio/largo con taninos dulzones, frescos y vibrantes debido a su perfecta acidez. La gran variedad de frutas que se presenta en boca, su sedosidad y la perfecta armonía con el trasfondo mineral del ánfora, convierten a este Syrah atlántico, con influencia mediterránea, en todo un deleite para los sentidos.

MARIDAJE: Este vino tinto suave y afrutado se bebe bien solo o con pescados, caviar, platos con foie-gras, cocina de diseño, comida asiática, risottos, arroces de pescado y carnes, verduras a la parrilla, platos de pasta, quesos, embutidos y carnes magras. Se recomienda servir a 14 – 16°C.