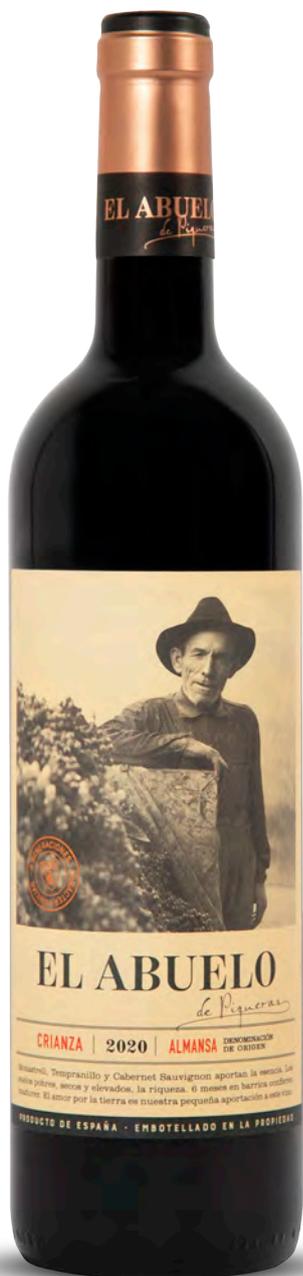


EL ABUELO

de Piqueras

CRIANZA



TODA LA RIQUEZA

de una buena combinación

VIÑEDO

700-800 metros de altitud, cepas en espaldera y de vaso en secano de 35-45 años, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación

VINIFICACIÓN

Nuestras uvas de Monastrell, Tempranillo y Cabernet Sauvignon en altitud se obtienen de cepas en espaldera y de vaso en secano de 25-45 años de edad. Las uvas se vendimian desde finales de septiembre, seguido por una fermentación a baja temperatura durante unos 15 días.

ENVEJECIMIENTO

TIPO BARRICA



Americana de grano fino y tostado medio (300L)

PREMIOS

ORO – Citadelles du Vin 2019 (2017 vintage)

RECOMENDADO - Decanter 2019 (2017 vintage)

RECOMENDADO - IWC 2019 (2017 vintage)

BRONCE – Decanter 2018 (2016 vintage)

RECOMENDADO - Decanter 2017 (2015 vintage)

ORO – Berliner Wein Trophy 2016 (2014 vintage)

PLATA – Mundus Vini 2016 (2014 vintage)

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. Este vino es agradable por si solo o con platos a la plancha, asados o fritos, carnes rojas asadas, carnes curadas (jamón, chorizo) y queso suave.

MARIDAJE



- Platos a la plancha, asados o fritos
- Carnes rojas asadas
- Carnes curadas (jamón, chorizo)
- Queso suave

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 50 % Monastrell
30 % Tempranillo
20 % Cabernet Sauvignon

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM