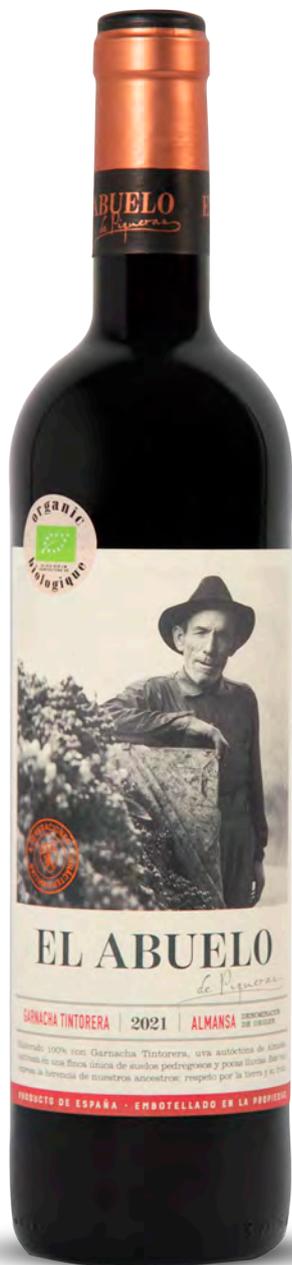


EL ABUELO

de Piqueras

GARNACHA TINTORERA



LA UVA DE ALMANSA que recogía El Abuelo

VIÑEDO

Cepas de vaso en seco de unos 25-35 años 750-850 metros de altitud métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

La Garnacha Tintorera, una uva autóctona de la D.O.P Almansa y única por su pulpa de color morado oscuro, se obtiene de cepas en espaldera y de vaso en seco de unos 25-35 años de edad. Las uvas se vendimian desde la segunda semana de septiembre. Maceración corta para conservar la fruta y suavizar los taninos seguido por una fermentación a baja temperatura durante unos 15 días.

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

La Garnacha Tintorera es una uva muy característica, presenta un color púrpura muy profundo y vivo, con aromas ricos de fresas dulces, frambuesas y salvia. En boca este vino sin madera de cuerpo medio está lleno de sabores persistentes de ciruelas maduras, pimienta negra y hierbas. Disfrute de este tinto sedoso por si solo o con platos a la parrilla, asados o fritos, carnes rojas asadas, arroces, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) y queso suave.

MARIDAJE



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

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 100% Garnacha Tintorera
(ECOLÓGICO)

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM