

MARIUS

CRIANZA



EL GRAN VINO de las grandes ocasiones

VIÑEDO

700-800 metros de altitud, cepas en espaldera y de vaso en seco de 20-40 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 de 20-40 años. Las uvas se vendimian desde finales de septiembre. Maceración con aumento paulatino de la temperatura hasta los 25°C durante 4-5 días para conservar la fruta y suavizar los taninos, seguido por una fermentación a baja temperatura durante unos 15 días.

ENVEJECIMIENTO



TIPO BARRICA

Americana de grano fino y tostado medio (300 L)

PREMIOS

- GOLD** – Citadelles du Vin 2019 (2017 vintage)
- COMMENDED** – Decanter World Wine Awards 2019 (2017 vintage)
- COMMENDED** – International Wine Challenge 2019 (2017 vintage)
- BRONZE** – Decanter World Wine Awards 2018 (2016 vintage)
- COMMENDED** – Decanter World Wine Awards 2017(2015 vintage)
- GOLD** – Berliner Wein Trophy 2016 (2014 vintage)
- SILVER** – Mundus Vini 2016 (2014 vintage)
- SILVER** – Mundus Vini 2015 (2013 vintage)
- SILVER** – Mundus Vini 2014 (2012 vintage)
- GOLD** – Berliner Wein Trophy 2012 (2010 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. Elegante.

MARIDAJE



- Tapas
- Asados
- Alimentos a la plancha o fritos
- Carnes rojas a la parrilla
- Carnes curadas (jamón, chorizo, etc.)
- Quesos curados y semicurados

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 65% Monastrell
20% Cabernet Sauvignon
15% Tempranillo

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM