

PIQUERAS

BLACK *Label*



LA ELEGANCIA se viste de negro

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.

VINIFICACIÓN

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

ENVEJECIMIENTO

TIPO BARRICA

Americana y francesa de Allier de grano fino y tostado medio (300 L)

4-6
MESES

PREMIOS

GOLD – Berliner Wein Trophy 2017 (cosecha 2015)

SILVER – Berliner Wein Trophy 2016 (cosecha 2014)

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.

MARIDAJE



- Plancha, asados o fritos
- Carnes rojas asadas
- Arroces y pastas
- Carnes curadas (jamón, chorizo, etc.)
- Quesos semicurados

TIPO VINO Tinto

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

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM