

# VALCANTO

*Pure Expression*

## GARNACHA TINTORERA



# EN LA VARIETAL está el gusto

### VIÑEDO

700-800 metros de altitud, cepas de vaso en secano de 40-60 años de edad plantadas en parcelas frescas y arenosas para obtener un vino con taninos más dulces y preservar la fruta en el paladar, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

### VINIFICACIÓN

Maceración continua a 25° C durante 2 semanas para preservar los aromas primarios de la fruta y no extraer demasiado tanino en el paladar.

### VENDIMIA

Vendimia manual durante la primera semana de octubre, seleccionando los mejores racimos pequeños con la maduración óptima.

### ENVEJECIMIENTO

6  
MESES

### TIPO BARRICA

Americana de grano fino y tostado medio (300L).

### PREMIOS

**PLATA** – China Wine & Spirits Awards 2020 (vendimia 2018)

**ORO** – Gilbert & Gallard (vendimia 2018)

**ORO** – Berliner Wein Trophy 2019 (vendimia 2016)

**ORO** – Berliner Wein Trophy 2018 (vendimia 2015)

**PLATA** – Mundus Vini 2017 (vendimia 2014)

**BRONCE** – Decanter World Wine Awards 2017 (vendimia 2014)

**ORO** – Berliner Wein Trophy 2016 (vendimia 2013)

### NOTAS DE CATA

Vino tinto sabroso y expresivo con buen cuerpo que presenta un color oscuro, aromas de casis, fresas y frambuesas dulces y salvia. Muy buena estructura en boca y una acidez bien equilibrada con unos taninos marcados que le aportan gran personalidad.

### MARIDAJE



- Tapas
- Platos a la plancha, asados o fritos
- Carnes rojas asadas
- Carnes curadas (jamón, chorizo, etc.)
- Aves de caza
- Quesos semicurados y curados

**TIPO VINO** Tinto

**VARIEDAD UVA** 100% Garnacha Tintorera

**D.O.** Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**



  
**PIQUERAS**

**LA VALIENTE TRADICIÓN**  
de hacer las cosas bien

**BODEGASPIQUERAS.COM**