

GRAN MARIUS

RESERVA SELECCIÓN



EL GRAN VINO de las grandes ocasiones

VIÑEDO

750-900 metros de altitud, cepas en vaso de secano de 45- 65 años de edad, métodos de agricultura ecológica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

Uvas en altitud de Monastrell, Garnacha Tintorera y Tempranillo, procedentes de cepas cultivadas en vaso y en secano de nuestras mejores parcelas de 45-65 años de edad. Uvas vendimiadas desde principios de septiembre (Tempranillo) hasta finales de octubre (Monastrell). Selección en bodega previa a la vinificación de los racimos con maduración fenólica óptima y maceración y fermentación por separado de cada variedad durante tres o cuatro semanas a 27-28°C. El vino joven de cada variedad recibe un trasiego varias veces para eliminar las lías más pesadas y luego se almacena en tanques de acero durante 8-10 meses antes de mezclar las diversas variedades y envejecer el vino durante 12 meses en barricas americanas de grano fino y tostado medio. El vino es embotellado después de someterse a una filtración suave y envejecido en botella durante 9-12 meses mínimo.

ENVEJECIMIENTO

12
MESES

TIPO BARRICA

Roble americano de grano fino y tostado medio. (300 L)

PREMIOS

DOBLE ORO (90 pts.) – Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2020)

ORO – Mundus Vini 2024 (añada 2020)

ORO – Sakura 2024 (añada 2020)

NOTAS DE CATA

Color rubí con ribete cereza-ladrillo. Este vino tinto Reserva ofrece una nariz compleja de frambuesas, ciruelas guisadas, especias y notas de vainilla. Rico y delicado al paladar con una gran profundidad y un final suave y persistente.

MARIDAJE



- Carnes asadas
- Carnes rojas a la parrilla
- Carnes curadas (jamón, chorizo, etc.)
- Pescado asado
- Comidas a la parrilla o al horno
- Arroces
- Queso curado.

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 50% Monastrell
30% Garnacha Tintorera
20% Tempranillo

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM