PIQUERAS

GOLD *Label*

EL ORO NUNCA
pasa de moda

VIÑEDO
Cultivado a 850 - 900 metros de altitud sobre el nivel del mar. Cepas en vaso en secano de unos 50 - 60 años de edad. Métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes compuestos de arena y piedra caliza. Escasa precipitación.

VINIFICACIÓN
Vendimia manual a partir de mediados de octubre. Pre-maceración en frío del vino con los hollejos durante 3 días para otorgar al vino final más color, frescura y aromas frutales. La fermentación alcohólica dura en torno a 8 días a una temperatura controlada de unos 27°C, luego permanece junto con los hollejos 7 días más realizando suaves remontados diarios para la extracción de taninos finos. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos tanques de acero inoxidable realizando un suave bâtonnage de sus lías finas durante 2 mes, confiriéndole al producto final más volumen y elegancia. Finalizada la fermentación malolactica el vino es trasegado por gravedad y envejecido durante 9 meses en toneles de roble francés Allier de 500 litros de grano fino y tostado medio.

ENVEJECIMIENTO
9 MESES

TIPO BARRICA
Roble francés Allier (500 L) de segundo y tercer año de grano fino y tostado medio.

PREMIOS
89 PTS – James Suckling 2024 (añada 2021)
ORO – Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2021)
ORO - Sakura 2023 (añada 2020)
PLATA – Millésime BIO 2023 (añada 2020)
ORO – Gilbert & Gaillard 2023 (añada 2020)
DOBLE ORO – China Wines & Spirits Awards 2022 (CWSA) (vendimia 2020)
PLATA – Beverage Tasting Institute 2023 (añada 2019)
ORO – Sakura 2022 (vendimia 2019)
ORO – Gilbert & Gaillard 2022 (Añada 2019)
ORO – Mundus Vini 2022 (Añada 2019)
PLATA – London Wine Competition 2022 (añada 2019)
PLATA – Challenge Millésime BIO 2022 (Añada 2019)

NOTAS DE CATA
Color picota intenso con matices carmesí. Aromas a frutos negros del bosque maduros con recuerdos a pasas. Suave y elegante toque sutil a vainilla, especias y ligeros recuerdos a monte bajo mediterráneo. De cuerpo medio/alto en el paladar con taninos finos y elegantes muy bien integrados con la madera, con largo paso por boca, con un final sedoso junto con el característico toque goloso de la Monastrell y ligero sabor floral del Syrah.

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 70% Monastrell
20% Garnacha Tintorera
10% Syrah

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18ºC**

MARIDAJE

· Tapas
· Risottos, arroces
· Asados
· Alimentos a la plancha o fritos
· Carnes rojas a la parrilla
· Carnes curadas (jamón, chorizo, etc.)
· Quesos semicurados.

PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM