GRAN MARIUS

VERDEJO BARRICA

EL GRAN VINO
de las grandes ocasiones

VIÑEDO
Finca única, 940-960 metros de altitud, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, precipitación escasa.

VINIFICACIÓN
Vendimia realizada en el punto óptimo de maduración, fermentación con levaduras autóctonas durante 2 meses en barricas seleccionadas de 300 litros de Allier Francés de grano fino y tostado ligero, crianza durante 6 meses en pequeños tanques de acero inoxidable en continuo contacto con las lías finas y un bâtonnage periódico. Tras varios trasiegos se filtra suavemente y se embotella.

VENDIMIA
Uvas ecológicas Verdejo procedentes de nuestras cepas más frescas en altitud, cuidadosamente seleccionadas y vendimiadas por la noche a mitad de septiembre.

ENVEJECIMIENTO
6 MESES

TIPO BARRICA
Allier Francés de grano fino con tostado ligero (300 L)

PREMIOS
DOBLE ORO (90 pts.) – Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2023)
ORO – Mundus Vini 2024 (añada 2023)
90 pts. – James Suckling (añada 2023)
ORO (90 pts.) – Gilbert & Gaillard 2022 (añada 2021)
ORO – Millesime Bio 2022 (añada 2021)
ORO – London Wine Fair 2022 (añada 2021)
ORO – USA Wine Ratings 2022 (añada 2021)

NOTAS DE CATA
Tonalidad brillante y dorada, nariz compleja e intensa con notas a fruta exótica, minerales y un toque sutil de madera. Untuoso y elegante en el paladar con muy buena acidez natural, un final equilibrado y persistente.

MARIDAJE
- Aperitivos
- Pescados grasos
- Mariscos
- Carnes blancas
- Arroces

TIPO VINO Blanco

VARIEDAD UVA 100 % Verdejo

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **6-8ºC**

PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM