EL ADN DE PIQUERAS
embotellado a la perfección

VIÑEDO
Selección de los mejores viñedos de la bodega. 850 metros de altitud, cepas en vaso de secano centenarias de pie franco, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres, arenosos y calizos.

VINIFICACIÓN
La vendimia se realiza manualmente en pequeñas cajas de 12 kilos: la Garnacha Tintorera se recoge a principios de octubre, y la Monastrell, a finales del mismo mes. Las uvas de Monastrell se someten a una pre-maceración en frío durante cuatro días en depósitos de acero inoxidable, buscando potenciar el color, la frescura y los aromas frutales. En el caso de la Garnacha Tintorera, esta fase se prolonga durante siete días y se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés de 500 litros, para obtener una mayor complejidad aromática y una primera integración con la madera.

La fermentación alcohólica de la Monastrell tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a unos 28°C durante diez días, seguida de una maceración post-fermentativa de siete días con suaves remontados diarios. La Garnacha Tintorera fermenta directamente en barricas de 500 litros a 29°C durante ocho días, con bazuqueos manuales, y luego permanece con sus hollejos durante treinta días más para extraer taninos finos y construir una estructura más compleja. Ambas variedades realizan la fermentación maloláctica en barricas nuevas (de 300 litros para la Monastrell y de 500 litros para la Garnacha Tintorera), con bâtonnage durante tres meses sobre lías finas para aportar volumen y elegancia.

Finalizada la fermentación, el vino se trasiega por gravedad y se realiza el coupage en depósito. Posteriormente envejece durante quince meses en toneles de roble francés (Allier) y americano (Missouri), combinando barricas de 300 y 500 litros, con un 25 % del vino en estas últimas.

PREMIOS
92pts – James Suckling 2023 (añada 2019)
ORO - Concours Mondial Bruxelles 2023 (añada 2019)

ENVEJECIMIENTO
15 MESES

TIPO BARRICA
Robre francés Allier y Americano de Mossouri.

NOTAS DE CATA
En cata, presenta un profundo color carmesí. En nariz destacan intensos aromas de frutas negras compotadas, con notas complejas de café, pasas y ciruelas, acompañadas de especias como vainilla, canela, clavo y coco, junto a sutiles recuerdos de nueces y almendras. En boca es un vino de gran cuerpo, con taninos potentes y elegantes, perfectamente integrados con la madera nueva. Su paso es largo, sedoso y profundo, con un final marcado por la crianza y los sabores maduros de la Garnacha Tintorera, equilibrados por el carácter mediterráneo de la Monastrell.

MARIDAJE
- Arroces de caza
- Carnes rojas a la parrilla
- Carnes curadas (jamón, chorizo, etc.)
- Quesos curados

TIPO VINO Tinto
VARIEDAD UVA 50% Monastrell
50% Garnacha Tintorera
D.O. Almansa
Recomendamos servir a **16-18ºC**

PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM