



EL ABUELO

de Piqueras

SELECCIÓN



VARIEDAD DE UVA: 60% Garnacha Tintorera
25% Monastrell
15% Syrah

D.O.: ALMANSA

AÑADA: 2015

VIÑEDO: 800-850 metros de altitud, cepas en vaso en secano de unos 60-80 años la mayoría en pie franco, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes compuestos de piedra y caliza, escasa precipitación

ENVEJECIMIENTO: 14 meses

TIPO DE BARRICA: Allier francés de grano fino y tostado medio (300 L), nuevas y americanas de grano fino de segundo y tercer año de tostado medio-alto (300 L)

PREMIOS:

- **GRAN ORO** – Gilbert Gaillard 2020 (añada 2015)
- **ORO** – Mundus Vini 2020 (añada 2015)
- **ORO** – Concours Mondial de Bruxelles 2018 (añada 2013)
- **ORO** – Citadelles du Vin 2018 (añada 2013)
- **BRONZE** – Decanter World Wine Awards 2018 (añada 2013)
- **ORO** – Asia Wine Trophy 2017 (añada 2013)
- **ORO** – Mundus Vini 2015 (añada 2010)
- **ORO** – Concours Mondial de Bruxelles 2013 (añada 2008)
- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2013 (añada 2008)



PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS

VINIFICACIÓN: Las uvas se cosechan a mano a partir de principios de octubre hasta finales del mes acabando con la vendimia de la variedad Monastrell. Una vez las uvas se encuentran en el depósito, permanecen durante unos 2 días realizando una pre-maceración en frío para dar al vino más color, frescura y aromas frutales. La fermentación alcohólica dura en torno de unos 9 días a una temperatura controlada de unos 28º grados, luego permanecen junto con los hollejos unos 10 días realizando suaves remontados diarios para la extracción de taninos finos. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos tanques de acero inoxidable recibiendo un suave bâtonnage removiendo sus lías finas durante 2 meses, lo que confiere al vino más volumen y elegancia. Tras esto, el vino es trasegado por gravedad y envejecido durante otros 14 meses en barricas nuevas de roble francés Allier y tostado medio y de barricas de segundo y tercer año de roble americano de Missouri de grano fino tostado plus de unos 300 litros.

NOTAS DE CATA: Color carmesí intenso con tonos atejados. Aromas a frutos negros maduros y toques a pasas y ciruelas envueltos por sutiles y profundos, toques especiados a vainilla, canelas, clavo y coco, y ligeros recuerdos a romero de monte bajo. De cuerpo alto en boca con taninos potentes y elegantes a la vez altamente integrados con la madera nueva muy persistente, con un paso muy largo por boca, con un final sedoso y profundo donde aparece la madera bien marcada y el sabor de larga crianza claramente diferenciado con los toques a ciruela muy madura de la Garnacha Tintorera y el dulzor de la Monastrell.

MARIDAJE: Vino tinto de cuerpo medio-alto con buena acidez, se puede beber este vino goloso solo o acompañado de tapas, risottos, arroces, platos asados, alimentos a la plancha o fritos, carnes rojas a la parrilla, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) y quesos semicurados.

Temperatura de servicio: Se recomienda servir a 16-18º C.