



# PIQUERAS

## OLD VINES GARNACHA

**VARIEDAD DE UVA:** 100 % Garnacha Tintorera

**D.O.P.:** ALMANSA

**AÑADA:** 2018

**VIÑEDO:** 750-900 metros de altitud, cepas de vaso en secano de 45-60 años de edad plantadas en parcelas frescas y arenosas para obtener un vino con taninos más dulces mientras que se preserva la fruta en el paladar. Métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación, rendimiento medio de 1,2-1,5 kg de uva por cepa.

**VENDIMIA:** Vendimia manual durante la primera semana de octubre, seleccionando los mejores racimos pequeños con la maduración óptima.

**VINIFICACION:** Maceración continua a 25° C durante 2 semanas para conservar los aromas primarios de la fruta y no extraer demasiado tanino en el paladar.

**ENVEJECIMIENTO:** 5-6 meses

**TIPO DE BARRICA:** Americana de grano fino y tostado medio (300 L)

### PREMIOS:

- **SILVER** – Mundus Vini 2020 (2018 vintage)
- **GOLD PREMIUM** – Gilbert Gaillard 2020 (2018 vintage)
- **GOLD** – Concours Mondial de Bruxelles 2019 (2017 vintage)
- **GOLD** – Singapore Awards 2019 (2017 vintage)
- **BRONZE** – Decanter World Wine Awards 2019 (2017 vintage)
- **BRONZE** – International Wine Challenge 2019 (2017 vintage)
- **BRONZE** – International Wine Challenge 2018 (2016 vintage)
- **BRONZE** – Decanter World Wine Awards 2018 (2016 vintage)



**PIQUERAS**  
BODEGAS Y VIÑEDOS



**NOTAS DE CATA:** Sabroso con cuerpo, profundo en color con un abanico amplio de fruta oscura madura y hierba fresca salvaje. Taninos suaves y jugosos y buenos niveles de acidez natural combinados para ofrecer un vino lleno de sabores

**MARIDAJE:** Disfrute de este vino de estilo Mediterráneo solo, o con carnes rojas a la plancha, asadas y/o con platos de aves de caza.

**RECOMENDACION DE SERVICIO:** Se recomienda servir a 16-18º C.



**PIQUERAS**  
BODEGAS Y VIÑEDOS