

Piqueras

VS



VARIEDAD DE UVA: 50% Monastrell
50% Garnacha Tintorera

D.O.P.: ALMANSA

AÑADA: 2016

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.

VINIFICACION: Las uvas se cosechan a mano en pequeñas cajas de 12 Kg a partir de principios de Octubre, para la Garnacha Tintorera, y finales de Octubre, para la variedad Monastrell.

La uva Monastrell permanece durante unos 4 días realizando una pre maceración en frío para dar al vino más color, frescura y aromas frutales en tanques de fermentación de acero inoxidable, para la uva Garnacha Tintorera, se realiza una pre maceración en frío durante 7 días en barricas nuevas de 500 litros de roble francés para extraer color, y obtener también aromas frutales que se acomplejen con la madera.

La fermentación alcohólica dura en torno a 10 días, a una temperatura controlada de unos 28º grados en tanques de acero inoxidable para la uva Monastrell, luego permanece junto con los hollejos 7 días más realizando suaves remontados diarios para la extracción de taninos finos.

En el caso de la Garnacha Tintorera la fermentación se lleva a cabo en barricas de 500 litros a una temperatura de unos 29º grados durante 8 días, realizándose remontados mediante bazuqueos manuales diarios. Una vez finaliza la fermentación alcohólica, permanece junto a sus hollejos realizando suaves bazuqueos diarios durante 30 días, para la extracción de taninos finos y a la vez de acomplejar la estructura para su crianza.



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS

La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas nuevas de 300 litros para la uva Monastrell, y de 500 litros para la Garnacha Tintorera, recibiendo un suave bâtonnage removiendo sus lías finas durante 3 meses confiriéndole al vino más volumen y elegancia. Finalizado este proceso, el vino es trasegado por gravedad para realizar el coupage en depósito y envejecerlo posteriormente durante 15 meses en toneles de roble Francés Allier y Americano de Missouri de tostado medio/largo, del que un 25% del vino permanece en barricas de 500 litros y el resto en barricas de 300 litros.

NOTAS DE CATA: Color carmesí profundo. Aromas a frutos negros muy compotados con complejos toques a café, pasas y ciruelas, envueltos por sutiles y profundos toques especiados a vainilla, canelas, clavo, coco y con ligeros recuerdos a nueces y almendras De muy alto cuerpo en boca con taninos potentes y persistentes a la vez de elegantes, altamente integrados con la madera nueva que envuelve al vino, con muy largo paso por boca junto con un final sedoso a la vez de profundo donde aparece la madera bien marcada de principio a fin y el sabor de larga crianza claramente diferenciado con los toques a ciruela madura de la Garnacha Tintorera y junto la conjunción de los sabores mediterráneos de la Monastrell.

MARIDAJE: Vino tinto de cuerpo alto y con muy buena acidez natural, se aconseja beber este vino acompañado de arroces de caza, carnes rojas a la parrilla, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) y quesos curados.

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



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS