



VALCANTO

SYRAH



VARIEDAD DE UVA: 100% Syrah

D.O.P.: ALMANSA

AÑADA: 2018

VIÑEDOS: 700-800 metros de altitud, finca única de 110 hectáreas, cepas en espaldera de 25-30 años de edad, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VENDIMIA: Vendimia nocturna de las uvas con maduración óptima a mediados de septiembre.

VINIFICACION: Maceración total de 3 semanas, fermentación con aumento gradual de temperatura hasta 29º C para obtener un buen color seguido por una disminución gradual hasta 23º C para preservar los aromas primarios de la fruta.

ENVEJECIMIENTO: 6 meses

TIPO DE MADERA: Americana de grano fino y tostado medio (300 L).

AWARDS:

- **ORO** – China Wine & Spirits Awards 2020 (vendimia 2018)
- **ORO** – Gilbert & Gallard (vendimia 2018)
- **ORO** – Citadelles du Vin 2019 (vendimia 2016)
- **ELOGIADO** – Decanter World Wine Awards 2018 (vendimia 2015)
- **ORO** – Citadelles du Vin 2017 (vendimia 2014)
- **PLATA** – Mundus Vini 2017 (vendimia 2014)
- **ELOGIADO** – Decanter World Wine Awards 2017 (vendimia 2014)



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS



- **PLATA** – Mundus Vini 2016 (vendimia 2013)
- **BRONCE** – Decanter World Wine Awards 2015 (vendimia 2013)
- **ORO** – Sakura 2017 (vendimia 2012)
- **ORO** – Sakura 2016 (vendimia 2012)
- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2014 (vendimia 2012)
- **ORO** – Asia Wine Trophy 2014 (vendimia 2012)
- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2013 (vendimia 2011)
- **ORO** – Berliner Wein Trophy 2012 (vendimia 2010)
- **ELOGIADO** – International Wine Challenge 2013 (vendimia 2011)
- **BRONCE** – Decanter World Wine Awards 2014 (vendimia 2011)

NOTAS DE CATA: Vino tinto con cuerpo, aromas especiados ricos de cerezas rojas, ciruelas y moras y notas de pimienta negra. Notable presencia de frutos rojos en el paladar medio, taninos suaves, equilibrado, excelente acidez, suave y elegante en boca con notas de tostado, buen potencial de envejecimiento.

MARIDAJE: Disfrute de este vino galardonado por si solo o acompañado de tapas, platos a la plancha, asados o fritos, carnes rojas asadas, carnes curadas (jamón, chorizo, etc.) y quesos semicurados y curados.

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



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS