



EL ABUELO CRIANZA 2020

Família é tudo, como sabia “El abuelo” Luis. Estes vinhos são feitos fiéis à sua alma, ao seu saber, ao seu trabalho, à sua dedicação e à sua filosofia. Uma homenagem ao homem que fundou a vinícola em 1915. Vinhedos com idade de 20 a 40 anos, de cultivo orgânico com plantações em vaso e espaldeira. Fermentados com leveduras indígenas em tanques de inox e afinamento de 6 meses em madeira. Uma boa opção para quem procura vinhos intensos, encorpados e com fruta madura, mas está aberto para conhecer novas regiões e blends.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Bodegas Piqueras
Prática:	Orgânico
País / Região:	Espanha – Castilla-La Mancha, D.O. Almansa – Albacete
Blend / Varietal:	50% Monastrell, 30% Tempranillo e 20% Cabernet Sauvignon
Amadurecimento:	6 meses em barricas (300 litros) americanas e francesas de Allier de grão fino e tosta média
Grad. alcoólica:	14%
Código de barras:	8414837341120



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um blend aromático, com excelente concentração de frutas maduras como ameixas e amoras. A passagem por madeira complementa os aromas com notas evidentes de baunilha, chocolate, couro e pimenta preta.

Em boca mantém as frutas maduras e especiarias com corpo médio para encorpado, suculento e fresco. A altitude dos vinhedos ajuda no equilíbrio entre acidez e álcool, mantendo elegância e drinkability.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Um tinto com boa estrutura e concentração para suportar pratos mais gordurosos e com potência de sabor como assados e carnes curadas. Pastrame e carnes defumadas com especiarias encaixam perfeitamente.

Os aromas evoluem bastante se colocado num decanter, com temperatura de serviço entre 16°C e 18°C. Use taças grandes para os aromas ficarem ainda mais intensos.