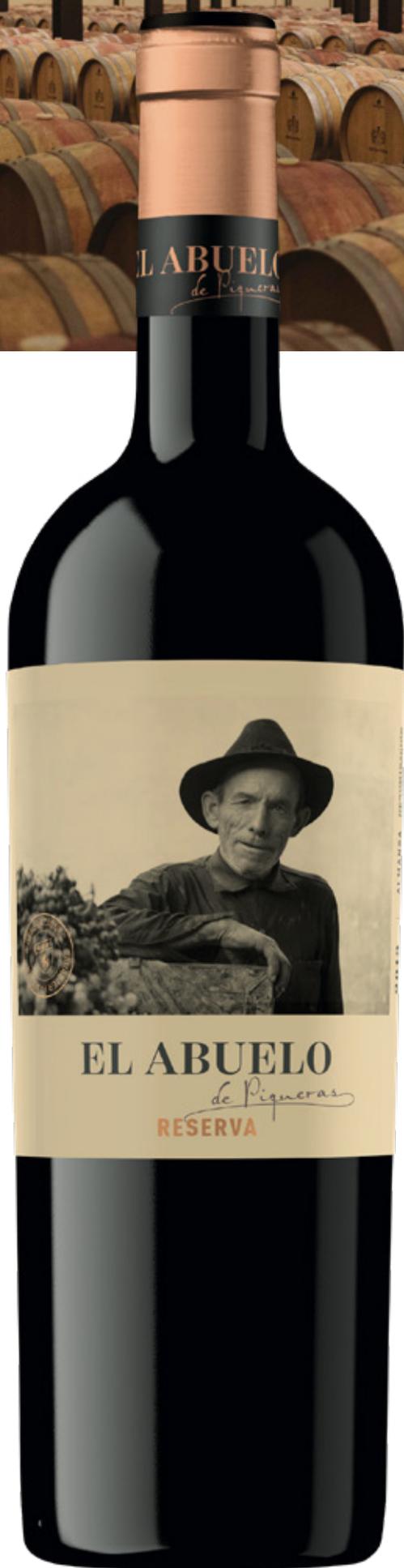




 SITE



## EL ABUELO RESERVA 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 45 a 65 anos, de cultivo orgânico com plantações em vaso sem irrigação. Fermentados com leveduras indígenas em tanques de inox e afinamento de 12 meses em madeira. Depois de engarrafar, o vinho permanece 12 meses nas caves da bodega. Um super blend típico da região com muita potência, corpo e personalidade.

### FICHA TÉCNICA

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Produtor:</b>         | Bodegas Piqueras  |
| <b>Prática:</b>          | Orgânico  |
| <b>País / Região:</b>    | Espanha – Castilla-La Mancha, D.O. Almansa – Albacete   |
| <b>Blend / Varietal:</b> | 50% Monastrell, 30% Garnacha e 20% Tempranillo  |
| <b>Amadurecimento:</b>   | 12 meses em barricas (300 litros) americanas e francesas de Allier de grão fino e tosta média |
| <b>Grad. alcoólica:</b>  | 14%   |
| <b>Código de barras:</b> | 8414837341137   |



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um show de aromas que misturam geleia de framboesa, cereja em calda “amarena” e flores como violetas. É um tinto bastante temperado com especiarias que vem tanto das variedades Monastrell e Garnacha, quanto da passagem por madeira com notas de canela, café expresso, coco queimado e caramelo.

O blend é encorpado e potente mostrando o calor da região, porém a Tempranillo ajuda na acidez e equilíbrio, mantendo elegância e frescor. É um super tinto para quem procura corpo e concentração de sabores.

### **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

Vinhos com mais corpo e potência como este, podem ser apreciados com pratos igualmente potentes ou alguma combinação que iguale o peso em boca. Queijos amarelos e curados sempre encaixam bem na combinação, além de cozidos, lasanhas com carne ou um bom arroz de costela ou rabada.

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.

