

EL PICOTEO

EL REY DEL BLANCOTEO

El remedio ideal
para compartir con amig@s



VIÑEDO

Finca única de 110 hectáreas, de agricultura orgánica, cultivada a 700 - 800 metros de altitud sobre el nivel del mar. Suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza. Escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

Este vino está elaborado con nuestras uvas Verdejo y Sauvignon Blanc procedentes de nuestros viñedos más frescos en altitud. Sus racimos son cuidadosamente seleccionados y recolectados por la noche durante las dos últimas semanas de agosto. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura durante más de 30 días.

ENVEJECIMIENTO

3-4
MESES

TIPO BARRICA

Crianza sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable con bâtonnage periódico.

PREMIOS

ORO – Gilbert & Gaillard 2023 (añada 2022)

NOTAS DE CATA

Vino blanco refrescante de cuerpo medio con notas intensas cítricas, calcáreas y tropicales. Final largo y persistente. Ideal como copa entre horas o aperitivo. Marida a la perfección con platos como el salmón asado, vieiras cocidas, pollo, arroces o una ensalada fresca de verano. Se recomienda servir frío entre 6 – 8°C

MARIDAJE



- Salmón asado
- Vieiras cocidas
- Pollo
- Arroces
- Ensaladas

TIPO VINO Blanco

VARIEDAD UVA 50% Verdejo
50% Sauvignon Blanc

D.O. Almansa

AÑADA 2023

Recomendamos servir a 6-8°C




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM