

EL PICOTEO



VIVA EL PINK-OTEO

Te sorprenderá su sabor...
y la forma en que tu día va a mejorar.

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

Syrah de agricultura orgánica procedente de viñedos con gran masa foliar (gran cantidad de hojas por cepa) para preservar la alta acidez y frescura de las uvas. Vendimia nocturna durante la última semana de agosto, tras una cuidadosa selección de los mejores racimos. Maceración del mosto flor con las pieles durante 12 horas para extraer color y aromas. Fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable durante 20 días.

ENVEJECIMIENTO

N/A*

TIPO BARRICA

N/A*

*No Aplica

PREMIOS

ORO – Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2023)

ORO – Gilbert & Gaillard 2023 (añada 2022)

NOTAS DE CATA

Vino suave, armonioso y de delicado color rosáceo. Equilibrio perfecto entre cuerpo/estructura/acidez. Final largo, franco y persistente.

MARIDAJE



- Arroz y platos de pasta
- Mariscos
- Pescados a la parrilla
- Comida picante
- Ensaladas
- Queso

TIPO VINO Rosado

VARIEDAD UVA 100% Syrah

D.O. Almansa

AÑADA 2023

Recomendamos servir a 6-8°C




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM