

EL PICOTEO

NUESTRO PICOTINTO

Perfecto para dar la vuelta
a los malos días



VIÑEDO

Altitud del viñedo 750 - 850 metros sobre el nivel del mar (s.n.m). Cepas en vaso en secano y en espaldera de unos 30 - 35 años de edad. Métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes, ricos en caliza y escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

La vendimia inicia el 15 de septiembre. Fermentación espontánea con aumento gradual de la temperatura hasta los 29°C para obtener un buen color, seguido por una disminución gradual de la temperatura hasta los 23°C para conservar los aromas primarios de la uva. Trasiego por gravedad y crianza en barrica durante 3 - 4 meses.

ENVEJECIMIENTO

3-4
MESES

TIPO BARRICA

Roble americano y francés Allier de grano fino y tostado medio (300 L)

PREMIOS

ORO – Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2023)

NOTAS DE CATA

Vino tinto elegante, sedoso y muy afrutado. Perfecta armonía entre el tanino, la fruta y la madera. Final largo, afrutado y persistente.

MARIDAJE



- Aperitivo
- Platos a la parrilla
- Carnes rojas
- Quesos curados, arroces y pastas

TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 70% Monastrell
30% Syrah

D.O. Almansa

AÑADA 2023

Recomendamos servir a 16-18°C




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM