

PIQUERAS

VERDEJO DIFERENTE de cepas muy frescas



VIÑEDO

Parcela singular cultivada a 900 metros de altitud sobre el nivel del mar de agricultura orgánica. Suelos arenosos, con un alto grado de componente salino (tierra cubierta por el mar en el pasado) y pobres en nutrientes. Escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

Las uvas Verdejo son cuidadosamente seleccionadas y vendimiadas por la noche en su punto óptimo de maduración. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con levaduras autóctonas. Crianza durante 2 – 3 meses en barricas de 300 litros de roble francés Allier de grano fino y tostado ligero, seguido por una crianza de 2 meses sobre su lía fina en pequeños tanques de acero inoxidable realizando un bâtonnage periódico para conferirle mayor volumen en boca al vino. Después de varios trasiegos se filtra suavemente y se procede con su embotellado.

ENVEJECIMIENTO

2-3
MESES

TIPO BARRICA

Roble francés Allier de grano fino y tostado ligero (300 litros).

PREMIOS

ORO – Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2023)

ORO – Mundus Vini 2024 (añada 2023)

91 PTS – James Suckling 2023 (añada 2022)

ORO – Sakura 2023 (añada 2022)

ORO – Challenge Millésime Bio 2023 (añada 2022)

92 PTS – Beverage Tasting Institute 2023 (añada 2022)

NOTAS DE CATA

Vino brillante y dorado a la vista, nariz compleja e intensa a fruta exótica, minerales y con un toque sutil de madera. Untuoso y elegante en el paladar con muy buena acidez natural. Final equilibrado y persistente.

MARIDAJE



TIPO VINO Blanco

VARIEDAD UVA 100% Verdejo

D.O. Almansa AÑADA 2023

Recomendamos servir a 6-8°C



- Aperitivos
- Pescados grasos
- Mariscos
- Carnes blancas
- Anroces


PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM