

PIQUERAS

WHITE *Label*



UN BLANCO FRESCO especialmente seleccionado

VIÑEDO

Finca única de 110 hectáreas. 700-800 metros de altitud, agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

Las uvas de Verdejo y Sauvignon Blanc proceden de nuestras viñas propias más frescas. Viñedos cuidadosamente seleccionados y vendimia nocturna durante las últimas dos semanas de agosto. Fermentación a baja temperatura durante más de 30 días.

ENVEJECIMIENTO

TIPO BARRICA

Sobre lías finas con bâtonnage periódico.

4-6
MESES

NOTAS DE CATA

Vino blanco seco, fresco, y afrutado de cuerpo medio, con notas intensas de cítricos, lima y frutas tropicales. Final largo y persistente.

MARIDAJE



- Salmón a la plancha
- Vieiras
- Arroces
- Ensalada fresca de verano.

TIPO VINO Blanco

VARIEDAD UVA 60% Verdejo
40% Sauvignon Blanc

D.O. Almansa
Recomendamos servir a 6-8°C




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM