

THE OLD BRICK FACTORY

VERDEJO



TIPO VINO Blanco

VARIEDAD UVA 100% Verdejo

D.O. Almansa

Recomendamos servir a 6-8°C

EL LADRILLO que se convirtió en vino

VIÑEDO

750 - 850 metros de altitud sobre el nivel del mar. Cepas de más de 25 años cultivadas sobre suelo arcilloso y calizo.

VINIFICACIÓN

Uvas de Verdejo 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 5 meses en barricas de 500 litros de roble francés Allier de grano fino y tostado ligero, realizando un bêtonnage periódico para conferirle mayor volumen en boca al vino. Después de varios trasiegos se filtra suavemente y se procede con su embotellado.

ENVEJECIMIENTO

5
MESES

TIPO BARRICA

Barricas nuevas de roble francés Allier de grano fino y tostado ligero de 500 L.

NOTAS DE GATA

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



Disfrute este vino con pescado, marisco, aves de caza y arroz.




PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM