

EL PICOTEO



TIPO VINO Naranja

Recomendamos servir a 12-14°C

EL PICOTEO SE VUELVE NARANJA

Un orange wine para
los que se salen de lo de siempre.

VINIFICACIÓN

Este vino ha sido elaborado mediante una fermentación de mosto blanco de Airén y Macabeo en contacto con las pieles. Sus racimos son seleccionados y recolectados durante la noche para garantizar una temperatura perfecta para la fermentación.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo dorado. Una alta intensidad aromática, con notas de pomelo y membrillo, y un presente fondo floral. Su fruta y textura envuelven el paladar, su estructura aporta cuerpo y carácter de forma suave y equilibrada. Largo en boca, con un ligero amargor que potencia su carácter.

MARIDAJE



- Guisos de pescado
- Arroces caldosos
- Carnes blancas
- Estofados
- Quesos curados

