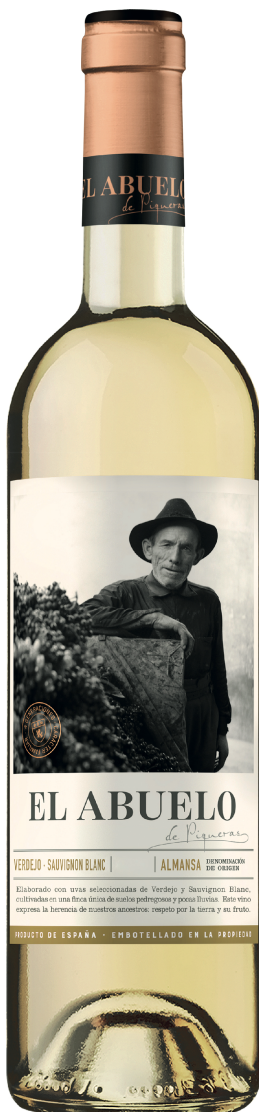




EL ABUELO

de Piqueras

VERDEJO – SAUVIGNON BLANC



VARIEDAD DE UVA: 65% Verdejo
35% Sauvignon Blanc

D.O.P.: ALMANSA

AÑADA: 2020

VIÑEDO: Viñedos en espaldera de 20-25 años de edad, cultivados a 750-850 metros de altitud sobre el nivel del mar. Agricultura ecológica, suelo pobre en nutrientes y rico en piedra caliza. Escasas precipitaciones.

ENEVEJECIMIENTO: 3-4 meses sobre sus finas lías. Bâtonnage manual regular.

VINIFICACION: Uvas Verdejo y Sauvignon Blanc procedentes de nuestros viñedos más frescos en altitud. Cuidadosa selección en viñedo. Vendimia nocturna durante las dos primeras semanas de septiembre. Fermentación a baja temperatura durante aproximadamente 15 días.

NOTAS DE CATA: Vino blanco, límpido y brillante. Fresco, cítrico y afrutado. Recordándonos sus notas a lima y a fruta tropical. Retrogusto largo y persistente.

MARIDAJE: Especialmente recomendado con platos de pescado, como el salmón a la parrilla, o con marisco, como puedan ser unas vieiras. Disfrútelo también con carnes blancas, pollo o ensaladas. Se recomienda servir frío entre 6 - 8 °C.



PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS