



PIQUERAS

WHITE *Label*



VARIEDAD DE UVA: 60% Verdejo
40% Sauvignon Blanc

D.O.: ALMANSA

AÑADA: 2019

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

ENVEJECIMIENTO: 4-6 meses sobre lías finas con bâtonnage periódico.

VINIFICACION: 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.

NOTA 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: Recomendado para disfrutar solo, o acompañado de platos como salmón a la plancha, vieiras, arroces o una ensalada fresca de verano.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Se recomienda servir entre 6-8 °C



PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS