

# EL ABUELO

*de Piqueras*

## VERDEJO-SAUVIGNON



# UN BLANCO BRILLANTE seleccionado con cariño

### 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.

### VINIFICACIÓN

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.

### ENVEJECIMIENTO

3-4  
MESES

### TIPO BARRICA

Bâtonnage manual regular.

### 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



- Pescados
- Salmón a la parrilla
- Marisco
- Carnes blancas
- Ensaladas



TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 65% Verdejo  
35% Sauvignon Blanc

D.O. Almansa

Recomendamos servir a 6-8°C



  
**PIQUERAS**

**LA VALIENTE TRADICIÓN**  
de hacer las cosas bien

**BODEGASPIQUERAS.COM**