PIQUERAS

VERDEJO DIFERENTE
de cepas muy frescas

VIÑEDO
Parcela singular cultivada a 900 metros de altitud sobre el nivel del mar de agricultura orgánica. Suelos arenosos, con un alto grado de componente salino (tierra cubierta por el mar en el pasado) y pobres en nutrientes. Escasa precipitación.

VINIFICACIÓN
Las uvas Verdejo son 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 2 – 3 meses en barricas de 300 litros de roble francés Allier de grano fino y tostado ligero, seguido por una crianza de 2 meses sobre su lía fina en pequeños tanques de acero inoxidable realizando un bâtonnage periódico para conferirle mayor volumen en boca al vino. Después de varios trasiegos se filtra suavemente y se procede con su embotellado.

ENVEJECIMIENTO
2-3 MESES

TIPO BARRICA
Roble francés Allier de grano fino y tostado ligero (300 litros).

PREMIOS
ORO – Gilbert & Gaillard 2024

ORO – Mundus Vini 2024

91 PTS – James Suckling 2023

ORO – Sakura 2023

ORO – Challenge Millésime Bio 2023

92 PTS – Beverage Tasting Institute 2023

NOTAS DE CATA
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

TIPO VINO Blanco

VARIEDAD UVA 100% Verdejo

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **6-8ºC**

- Aperitivos
- Pescados grasos
- Mariscos
- Carnes blancas
- Arroces

PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM