EL ABUELO
de Piqueras

LA MÁXIMA CALIDAD
en cada burbuja

SPARKLING WHITE

VIÑEDO
Nuestro Macabeo y Parellada son cultivados en zonas montañosas a una altitud de 350 – 600 metros sobre el nivel del mar. La uva Xarel·lo por el contrario, es cultivada a una altitud de 150 – 350 metros snm., ya que es a esta cota de altura donde se potencian al máximo sus particulares características.
La temperatura media anual de nuestra zona vitivinícola es de 15 - 16 ° C, con una precipitación anual de 500 - 600 mm. Nuestros suelos tienen como material originario los sedimentos del Macizo de Gaià, provenientes de los arroyos del bloque de Bonastre, presentando diferentes grados de pedregosidad y de acumulación de carbonato cálcico. En las laderas donde la pendiente es más fuerte, nos encontramos con suelos mucho más jóvenes, menos evolucionados y desarrollados directamente sobre las calizas y lutitas.

VINIFICACIÓN
Las uvas se cosechan a mano a mediados/finales del mes de agosto, empezando por la uva Macabeo, continuando con el Xarel·lo y finalizando con la Parellada a primeros de octubre. Una vez en bodega, se realiza una cuidadosa selección de las uvas atendiendo a la sanidad y al perfil del producto final. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable isotermos, a una temperatura controlada de 16 °C para retener los aromas primarios. El anhídrido carbónico natural es obtenido mediante segunda fermentación, con levaduras aisladas por nosotros, en depósitos isobáricos e isotermos por el método Charmat. Temperatura toma de espuma 13 °C – 17 °C, duración de la segunda fermentación 21 días.

NOTAS DE CATA
Vino blanco espumoso de tonalidad amarilla con reflejos verdosos. Apreciación de su anhídrido carbónico natural, obtenido a baja temperatura, por la formación de un fino anillo de espuma en el disco de la copa. Afrutado, fresco, floral, con ligeros recuerdos a notas de anís. Perlage fino, cremoso y persistente. Perfecto compañero de comidas, aperitivos y como copa entre hora.

MARIDAJE

- Salmón asado
- Vieiras cocidas
- Pollo
- Pastas
- Arroces
- Ensalada fresca de verano

TIPO VINO Espumoso Blanco

VARIEDAD UVA 45% Macabeo
30% Parellada
25% Xarel·lo

Recomendamos servir a **6-8ºC**

PIQUERAS

LA VALIENTE TRADICIÓN
de hacer las cosas bien

BODEGASPIQUERAS.COM