



EL PICOTEO

“Un grupo de amigos, vinos afrutados y refrescantes, felicidad, alegría y momentos para disfrutar y compartir - el arte de EL PICOTEO”



VARIEDAD DE UVA: 50% Verdejo
50% Sauvignon Blanc

D.O.P.: ALMANSA

AÑADA: 2019

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

ENVEJECIMIENTO: 3-4 meses sobre las lías finas con bâtonnage periódico

VINIFICACIÓN:

Las uvas de Verdejo y Sauvignon Blanc, originarias de nuestras viñas más frescas en altitud, están cuidadosamente seleccionadas y vendimiadas de noche durante las últimas dos semanas de agosto, seguido por una fermentación a baja temperatura durante más de 30 días.



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS



NOTAS DE CATA:

Vino blanco refrescante de cuerpo medio con notas intensas cítricas, calcáreas y tropicales. Final largo y persistente. Ideal como copa entre horas o aperitivo. Marida a la perfección con platos como el salmón asado, vieiras cocidas, pollo, arroces o una ensalada fresca de verano.

Temperatura de servicio: Se recomienda servir frío, entre 6-8º C



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS