



EL PICOTEEO

“Un grupo de amigos, vinos afrutados y refrescantes, felicidad, alegría y momentos para disfrutar y compartir – el arte del PICOTEEO”



VARIEDAD DE UVA: 100% Syrah

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.

VINIFICACION: Las uvas Syrah se seleccionan de viñas cultivadas orgánicamente con una alta cantidad de hojas por cepa, para preservar la alta acidez y frescura de las uvas. Las uvas se eligen cuidadosamente y se cosechan por la noche en la última semana de agosto, se maceran con las pieles durante 12 horas para extraer color y aromas, luego se fermentan a baja temperatura durante 20 días.

NOTAS DE CATA: Vino suave y armonioso, con el color intenso típico de los rosados de la D.O. de Almansa. Equilibrio perfecto entre cuerpo/estructura/acidez. Final largo, franco y persistente.

MARIDAJE: La frescura, los aromas de fruta roja madura y la suavidad de este vino rosado seco lo hacen perfecto para servir con arroz y platos de pasta, mariscos y pescados a la parrilla, comida picante, saladas frescas de verano y queso. Para disfrutar con comida o simplemente solo.

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



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS