



# 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:** 70% Monastrell  
30% Syrah

**D.O.P.:** ALMANSA

**AÑADA:** 2018

**VIÑEDO:** Situado a 750-850 metros de altitud sobre el nivel del mar, cepas en vaso en secano y en espaldera de unos 30-35 años de edad, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, escasa precipitación

**ENVEJECIMIENTO:** 3-4 meses

**TIPO DE BARRICA:** Americana y francesa de Allier de grano fino y tostado medio (300 L)

**VINIFICACIÓN:** Inicio de vendimia el 15 de septiembre, fermentación espontánea con aumento gradual de la temperatura hasta 29º C para obtener un buen color seguido por una disminución gradual hasta 23º C para conservar el aroma primario de la fruta, trasiego por gravedad y conservación en barrica durante 3-4 meses.

**NOTAS DE CATA:** Vino tinto elegante, sedoso y muy afrutado. Perfecta armonía entre el tanino, la fruta y la madera. Final largo, afrutado y persistente.



**PIQUERAS**  
BODEGAS Y VIÑEDOS



**MARIDAJE:** Por su singular perfil, es un vino que invita a descubrir, ideal como aperitivo o acompañado de platos a la parrilla, asados, carnes rojas, curadas, quesos semicurados, arroces y pastas.

**Temperatura de servicio:** Se recomienda servir a 16-18º C