

PIQUERAS

WILD FERMENTED VERDEJO

VARIEDAD DE UVA:	100 % Verdejo (ecológico)
D.O.P.:	ALMANSA
AÑADA:	2019
VIÑEDO:	finca única de 40 hectáreas, 700-800 metros de altitud, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes y ricos en caliza, precipitación escasa
VENDIMIA:	uvas ecológicas de Verdejo procedentes de nuestras cepas más frescas en altitud, cuidadosamente seleccionadas y vendimia nocturna a mitad de septiembre
VINIFICACIÓN:	Uvas de Verdejo vendimiadas al punto óptimo de maduración, fermentadas con las levaduras autóctonas durante 10 días en tanques de acero inoxidable, seguido por una crianza durante 3 meses en barricas de 300 L en continuo contacto con las lías finas y un bâtonnage periódico. Tras este tiempo se trasiega a tanques de acero inoxidable donde se le sigue realizando bâtonnage para aportarle más frescura. Después de dos meses en los tanques se filtra suavemente y se embotella.
ENVEJECIMIENTO:	5 meses
TIPO DE BARRICA:	Allier Francés de grano fino con tostado ligero (300 L)
NOTAS DE CATA:	Brillante y dorado al ojo, este vino tiene una nariz compleja e intensa de fruta exótica, minerales y un toque sutil de madera. Untuoso y elegante en el paladar con muy buena acidez natural, un final equilibrado y persistente.
MARIDAJE:	Disfrute de este vino blanco con increíble relación calidad-precio con aperitivos, pescados grasos, mariscos, carnes blancas y arroces.

Temperatura al servir: se recomienda servir a 6-8º C.



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS