



PIQUERAS



WILD FERMENTED VERDEJO

VARIEDAD DE UVA: 100 % Verdejo

D.O.P.: ALMANSA

AÑADA: 2019

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

ENVEJECIMIENTO: 6 meses

VENIDMIA: Uvas ecológicas de Verdejo procedentes de nuestras cepas más frescas en altitud, cuidadosamente seleccionadas y vendimia nocturna a mitad de septiembre.

VINIFICACION: Uvas de Verdejo vendimiadas en su punto óptimo de maduración, fermentadas con levaduras autóctonas durante 2 meses en barricas de 300 litros de Allier Francés de grano fino y tostado ligero, seguido por una crianza durante 6 meses en pequeños tanques de acero inoxidable en continuo contacto con las lías finas y un bâtonnage periódico. Tras varios trasiegos se filtra suavemente y se embotella.

TIPO DE MADERA: Allier Francés de grano fino con tostado ligero (300)

PREMIOS:

- **ORO** – GILBERT GALLARD 2020 (2019 VINTAGE)
- **ORO** – MILLESIME BIO 2020 (2019 VINTAGE)
- **SILVER** – SINGAPORE AWARDS 2018 (2018 vintage)
- **COMMENDED** – IWC 2019 (2018 vintage)
- **COMMENDED** – DECANTER 2019 (2018 vintage)
- **BRONZE** – DECANTER 2018 (2017 vintage)
- **COMMENDED** – IWC 2018 (2017 vintage)
- **GOLD** – CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2020 (2019 vintage)



PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS



NOTAS DE CATA: Brillante y dorado a la vista, nariz compleja e intensa a fruta exótica, minerales y con un toque sutil de madera. Untuoso y elegante en el paladar con muy buena acidez natural. Final equilibrado y persistente.

MARIDAJE: Disfrute de este vino blanco con aperitivos, pescados grasos, mariscos, carnes blancas y arroces.

RECOMENDACION DE SERVICIO: Se recomienda servir entre 6-8 °C



PIQUERAS
BODEGAS Y VIÑEDOS