



SITE

EL PICOTE O ORANGE 2025

“El Picoteo se Vuelve Naranja”, o mais novo lançamento da família Piqueras, nasceu para atender à crescente paixão dos brasileiros pelos vinhos laranja. Desenvolvido especialmente para o mercado brasileiro, é um vinho extremamente aromático, vibrante e fácil de beber. Exatamente como o consumidor brasileiro gosta.

Elaborado a partir de um blend de Macabeo e Airén provenientes de vinhedos orgânicos em La Mancha, as uvas são fermentadas em conjunto com 100% das cascas, em tanques de inox e com leveduras indígenas. O vinho permanece em contato com as cascas por 90 dias, período em que ganha estrutura, complexidade aromática e sua característica coloração alaranjada.

O resultado é um vinho de intensa cor laranja, fresco e expressivo, com aromas marcantes de tangerina, Aperol, abacaxi maduro e maçã-verde.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Bodegas Piqueras
Prática:	Orgânico
País / Região:	Espanha – Castilla-La Mancha, D.O. Almansa – Albacete
Blend / Varietal:	90% Macabeo, 10% Airén
Amadurecimento:	3 meses com 100% das cascas em inox
Grad. alcoólica:	11,5%
Código de barras:	8 414837 342417





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

É uma excelente porta de entrada na jornada dos vinhos laranja, pois não passa por madeira, ânforas ou qualquer outro recipiente que favoreça a oxidação, preservando a pureza da fruta e seu perfil vibrante.

Delicioso, delicado e aromático, apresenta uma linda coloração alaranjada. No nariz, destacam-se notas de tangerina, raspas de laranja-baía, Aperol, maçã-verde e flor de laranjeira.

Em boca, revela acidez elevada, corpo médio e um perfeito equilíbrio entre frescor, estrutura e álcool. Mais seco que os demais vinhos da linha Picoteo, a versão laranja conquista pela leveza e pela facilidade de beber, fazendo a garrafa de 750 ml parecer menor do que realmente é.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Sua alta acidez, leve estrutura tânica e perfil aromático cítrico fazem deste vinho um excelente parceiro para cozinhas do Oriente Médio, além de pratos à base de frutos do mar, aves, legumes assados e especiarias suaves. Vai super bem com polvo grelhado, frango marroquino com cuscuz e ravioli de abóbora com manteiga de sálvia.

Sirva bem gelado, em temperatura de balde de gelo. Entre 3°C a 6°C seria perfeito.

