



SITE



## EL PICOTEO BLANCO 2023

Picoteo significa petiscar, e este é o espírito desta linha de vinhos divertidos e leves. Bodegas Piqueras foi a primeira bodega a cultivar Verdejo e Sauvignon Blanc na região de Almansa. Com colheita noturna, as uvas são provenientes do vinhedo mais alto da propriedade, buscando um clima mais fresco e solos ricos em calcário. Fermenta em inox por 30 dias e permanece 3 meses com as borras, com bâtonnage periódicos. Resulta em um vinho super refrescante, de corpo médio com aromas tropicais de manga, maracujá e melão fresco.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Bodegas Piqueras
<b>Prática:</b>	Orgânico
<b>País / Região:</b>	Espanha – Castilla-La Mancha, D.O. Almansa – Albacete
<b>Blend / Varietal:</b>	60% Sauvignon Blanc, 40% Verdejo
<b>Amadurecimento:</b>	3 meses com as lias em inox
<b>Grad. alcoólica:</b>	12,5%
<b>Código de barras:</b>	8414837342219



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Uma delícia de vinho branco para petiscar, como o nome já diz. Com toques ainda esverdeados na cor, esse branco se mostra super jovem e fresco. Os aromas são intensos e cheios de frutas frescas como manga, maracujá, abacaxi e melão. O Sauvignon Blanc tem parte importante do aroma com notas de ervas como alecrim e aspargos.

Em boca tem corpo médio, com uma leve cremosidade proveniente do trabalho com as lias por 3 meses. Super refrescante, mostra um balanço perfeito entre álcool e acidez.

### **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

Este vinho branco é o vinho perfeito para bebericar e receber os amigos. Vai super bem com queijos de massa branca e mole como queijos de cabra, brie e camembert. Saladas com molhos cítricos e que sejam servidas com frutas.

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

