

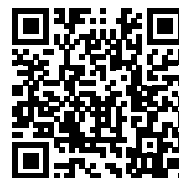


EL PICOTEO ROSADO 2023

Picoteo significa petiscar, e este é o espírito desta linha de vinhos divertidos e leves. A Syrah utilizada para este rosé tem colheita noturna e é proveniente de um único vinhedo com altitudes de 700-800 metros, com solos ricos em calcáreo e cultivo orgânico. Este vinho é elaborado com o método de sangria, onde o mosto permanece somente 12 horas em contato com as cascas para chegar nessa coloração delicada. A fermentação segue sem as cascas por 20 dias em tanques de inox em baixa temperatura. Um rosé delicado e cheio de aromas de framboesa e morango fresco.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Bodegas Piqueras
Prática:	Orgânico
País / Região:	Espanha – Castilla-La Mancha, D.O. Almansa – Albacete
Blend / Varietal:	100% Syrah
Amadurecimento:	Sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	8414837342318



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Rosé exuberante, com muito aroma de morango, maçã madura e pêsego em calda. A cor é de casca de cebola com toques roxos e em boca é de uma delicadeza tremenda, com acidez bem marcada e corpo médio. Uma explosão de morango e suco de maçã.

Um rosé daqueles que a garrafa acaba rápido, por ser um vinho fácil de beber. Existe um cuidado na vinificação de preservar a acidez e o frescor do vinho.

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 Rosé é perfeito para levar para a piscina com frutos do mar no vapor. Truta assada, Salmon grelhado e legumes salteados com curry vão super bem também.

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

