



## EL PICOTEO TINTO 2022

Picoteo significa petiscar, e este é o espírito desta linha de vinhos divertidos e leves. O vinhedo é orgânico e está a uma altitude de 750 a 850 metros, as vinhas têm uma idade de 30 a 35 anos, não têm irrigação nem condução. A colheita acontece de noite e a vinificação é feita em foudre de madeira, com leveduras indígenas e controle de temperatura. Um tinto muito atrativo pela intensidade aromática que escapa da taça, ressaltando licor de morango, cereja em calda e violetas.

### 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>	70% Monastrell, 30% Syrah
<b>Amadurecimento:</b>	3 meses em barricas (300 litros) americanas e francesas de Allier de grão fino e tosta média
<b>Grad. alcoólica:</b>	14%
<b>Código de barras:</b>	8414837342110



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

El Picoteo Tinto impressiona pela força dos aromas, um vinho que transborda a taça com notas de cereja negra “amarena” em calda, amoras maduras, licor de cereja vermelha, especiarias doces como baunilha, canela e pimenta preta, completando o bouquet com rosas e violetas. Em boca é fresco e de médio corpo. Um tinto que da vontade de beber e que a garrafa acaba muito rápido.

Mesmo fermentando em madeira e descansando por mais 3 meses, a força e a qualidade da fruta ficam em primeiro plano. É um bom exemplo da expressão: afinado em madeira, porque o acabamento é fino e delicado.

### **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

Para este tinto, a recomendação é de levar para um churrasco. A combinação é perfeita se for um churrasco com carnes magras e servidas mal-passadas. Mas é também um tinto versátil, que pelo frescor e pela fruta madura nos aromas, agrada desde o conhecedor até o iniciante.

Sirva fresco, a temperatura entre 15°C e 17°C.  
Use taças grandes para os aromas ficarem ainda mais intensos.