



PIQUERAS WILD FERMENTED VERDEJO 2023

A linha que leva o nome da família Piqueras expressa o máximo do terroir dos vinhedos mais antigos e singulares da propriedade. O vinhedo de Verdejo está em uma zona de Almansa que já foi coberta pelo mar, a 100km da costa do Mediterrâneo, aumentando muito os compostos salinos dos solos arenosos encontrados ali. Este branco é produzido com uvas orgânicas plantadas à 900 metros de altitude e suas uvas são colhidas durante a noite para preservar o frescor. Fermenta com leveduras indígenas em inox por 2 meses, com intenso trabalho de battonage e amadurece em barricas de carvalho francês de 300 litros por 3 meses com as borras finas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Bodegas Piqueras
Prática:	Orgânico
País / Região:	Espanha – Castilla-La Mancha, D.O. Almansa – Albacete
Blend / Varietal:	100% Verdejo
Amadurecimento:	3 meses em barrica de carvalho francês Allier de grano fino e tosta baixa
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	-



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

O toque salino nas areias dos vinhedos é transferido para a taça. O vinho ganha muita complexidade e textura em boca. Os aromas são de frutos tropicais maduros, como pêra e maçã cozida no vinho, raspa de limão Tahiti e notas de amêndoas e erva doce, dando complexidade e textura ao vinho. Em boca tem corpo médio, acidez alta e perfeito equilíbrio entre álcool, fruta e frescor.

“Excelente tipicidade varietal aqui...” James Suckling. Um verdejo que representa muito bem a casta e o estilo de vinificação conduzido na Espanha.

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

Um super branco que pode ser consumido sozinho devido a grande quantidade de camadas de aromas e texturas. Perfeito também com pratos típicos espanhóis como vinagrete de mexilhões, paella de frutos do mar, pescados gordos na brasa, conchas e mariscos.

Servir bem gelado para realçar o frescor e as notas minerais. Balde de gelo por 40 minutos é a medida certa da temperatura de serviço para chegar a 5°C.

