

## Bodegas Piqueras - El Picoteo Blanco ØKO



<b>Vinhus</b>	Bodegas Piqueras
<b>Områder</b>	Almansa,
<b>Land</b>	Spanien
<b>Kan gemmes</b>	3 År
<b>Temp</b>	6
<b>Lukning</b>	Skruelåg
<b>Druetype(r)</b>	Sauvignon Blanc, Verdejo,
<b>Lagring</b>	100%, Ståltank
<b>Volumen</b>	75 cl

Passer til



Lukning



Skruelåg

Lagring



100%, Ståltank

Smag



Halvtør

Fylde



Medium

## Bodegas Piqueras - El Picoteo Blanco ØKO

Til retter med et twist af lime Denne økologiske hvidvin fra Bodegas Piqueras i Valencia er lavet på Verdejo- og Sauvignon Blanc-druer. Druerne til El Picoteo Blanco er dyrket på marker beliggende i 7-800 højdemeter i Almansa-regionen. Her er sparsom regn, jordene er magre og der er masser af kalk i undergrunden. Druerne udvælges fra de køligst beliggende marker og der høstes om natten for bedst at bevare druernes fin aroma og sprødhed. Fermentering ved lave temperaturer i 30 dage. Sprød hvidvin med medium fylde og en dejlig frisk eftersmag. Noter af citrus, lime og tropisk frugt. En meget mad-venlig vin, der især er velegnet til risretter, salat, lyst kød og grillet fisk. Gerne med et twist af lime.

## Bodegas Piqueras - El Picoteo Blanco ØKO

Bodegas Piqueras

Rødvin forkælet af solen Det var bedstefar Mario Bonete, der i 1915 grundlagde vingården Bodegas Piqueras, som ligger i den spanske region Castilla-La Mancha. Dengang udgjorde salget kun et par beskedne hundrede liter til det lokale marked. Med knowhow og moderne tankegang er Bodegas Piqueras stormet frem på vinmarkederne de seneste år og producerer i dag over 2 millioner flasker om året.

Bodegas Piqueras er den førende vingård i Almansa-området, deres vine drikkes i mere end 25 lande og så har de vundet flere internationale priser. Da Almansa-området i 1975 fik sin egen klassifikation, var Bodegas Piqueras de første til at investere i 100 egefade. Samtidig sluttede sønnen Juan Pablo, der havde studeret ønologi (viden om vin og vinfremstilling), sig til sin far på vingården. Dermed var kursen for en ny æra lagt.

Den spanske vingård begyndte at eksportere sine vine. I 2002 blev en 7.000 m<sup>2</sup> ny og avanceret vinkælder indviet. Juan Pablo havde selv designet den. Vingården råder i dag over et 1.500 m<sup>2</sup> stort lagringsrum, hvor temperatur og fugtighed

overvåges omhyggeligt. Der er plads til mere end 3.000 franske og amerikanske egetræsfade. Den 100 procent familieejede vingård har i dag Juan Pablo ved roret, og han får god hjælp fra sine to brødre Angel og Luis.

Til vingården hører 190 hektar vinmarker, som blev opkøbt i 2000 og tilplantet med Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Sauvignon Blanc og den lokale hvide drue Verdejo. Endvidere har vingården lige siden 1915 samarbejdet med lokale vinbønder om at aftage druer fra yderligere 500 hektar. På disse marker vokser traditionelle spanske druer som den spanske nationaldruen Tempranillo, Monastrell og Garnacha Tintorera. De to sidstnævnte er lokale druer, der er særligt tilpasset området. Klassifikationen "DO Almansa" (Denomination of Origen Almansa) dækker et område, der ligger cirka 100 kilometer inde i landet vest for middelhavsbyerne Valencia og Alicante. Her er jorden kalkholdig og fattig på næringsstoffer, og med 410 mm regn om året i gennemsnit er nedbøren sparsom.

Vinmarkerne ligger på et højt fladt plateau 700-1.000 meter over havets overflade, og det varme og tørre fastlandsklima med kolde vintre og lange tørre somre giver store temperatursvingninger. Det resulterer i et lavt udbytte på vinmarken og dermed også druer af høj kvalitet, hvilket giver

koncentrerede og udtryksfulde vine. Almansa hører til Regionen Castilla-La Mancha, som står for omkring halvdelen af den samlede spanske druehøst.

Regionen er verdens største sammenhængende vindyrkningsregion, og er især kendt for sine røde vine, der forkæles af solen og giver frugtrige og harmoniske vine. Og selvom Almansa ikke fylder meget i vinbøgerne, så er det Bodegas Piqueras, der nævnes som områdets mest seriøse producent.