

**petit**  
littacum



## ANÁLISIS

**VENDIMIA:** Septiembre 2018

**GRADO DE AZÚCAR EN VENDIMIA:** 246 gr/l

**ALCOHOL:** 14,5% vol

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Abril 2019

**PRODUCCIÓN:** 200.000 botellas.

**LANZAMIENTO:** Mayo 2019

## 2018

Pasados por agua, así podíamos definir el ciclo climático del 2018.

El invierno, frío y con abundancia de precipitaciones en forma de nieve, mantiene a la planta en parada vegetativa. La primavera fría y muy lluviosa. Ante esta circunstancia la viña responde con un retraso de la brotación o desborre, que no se manifiesta hasta los primeros días del mes de mayo. En junio precipitaciones en forma de tormenta y con pedrisco, complican el cuajado, provocando una disminución de la cosecha. Julio y agosto son meses calurosos y secos. Aparecen ya las primeras bayas enveradas. Comienza la maduración y por fin entramos en un periodo de estabilidad climática después de varios meses difíciles.

Comenzamos a vendimiar la Mencía el 21 de septiembre, bajo unas condiciones climáticas inmejorables. Disfrutamos de un tiempo seco y soleado, con unas temperaturas nocturnas incluso frías en las que el termómetro rondó los dos grados positivos. La Mencía es vendimiada con buena fruta, suaves taninos y óptima acidez.

## VARIEDAD

Mencía 100%

## VITICULTURA

Al igual que Pittacum se parte de pequeñas parcelas de viejos viñedos centenarios de mencía, distribuidos sobre las faldas del cinturón montañoso que compone el Bierzo vitícola.

Suelos arcillosos más frescos cultivados sobre empinadas laderas orientadas al este y al norte son la fuente de Petit. Son estos parajes los que reflejan con precisión el más puro estilo atlántico de la Región.

## VINIFICACIÓN

La uva llega a la bodega en pequeñas cajas de 12Kg de capacidad. Racimo a racimo son escogidos en la mesa de selección. A continuación, la vendimia previo despalillado y sin estrujado se conducen a los depósitos donde fermentan durante 15 días a 25 grados, en este tiempo se bazuquean y remontan ligeramente con la idea de hacer una extracción selectiva y preservar toda su fruta. A continuación el vino pasa un periodo corto de tres meses en barrica.

## COMENTARIOS DE CATA

Muy coloreado, con nariz elegante, frutos rojos. Boca fluida y jugosa.

La madera escondida.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

El marcado carácter Atlántico es la mejor y más particular expresión que nos puede brindar este Petit 2018.

## MARIDAJE

Petit es un vino fácil de asociar a un gran abanico de alimentos y platos.

Suculentos guisos tradicionales de legumbres, aves de corral y sus arroces, cefalópodos como el pulpo, pescados azules, chacinas, hongos salteados o guisados, tortillas, empanadas también de pescado.

