

PITTACUM



PITTACUM

Bierzo

Denominación de Origen

Mencia

Product of Spain



ANÁLISIS

VENDIMIA: Septiembre de 2016

GRADO DE AZÚCAR EN VENDIMIA:

238 gr/l

ALCOHOL: 14% vol.

EMBOTELLADO: Primavera de 2018

LANZAMIENTO: Finales de 2018

PRODUCCIÓN: 85.975 botellas de 0.75L y
928 magnum 1.5L

2016

En términos generales el invierno fue benigno, si bien, llego a su fin en febrero, mes marcado por las temperaturas más bajas de la estación, manteniendo a la planta en reposo vegetativo.

El acusado retraso de la brotación se debe a una larga, fresca y lluviosa primavera que culmina con las últimas precipitaciones, nada menos, que bien entrada la primera semana del mes junio..

Las elevadas temperaturas que se mantuvieron durante los meses de julio y agosto, las cuales permitieron recuperar parcialmente el retraso del ciclo vegetativo y el envero comienza la primera semana de agosto.

Comenzamos la vendimia el 19 de septiembre y finaliza el 15 de octubre. Durante estos días de cosecha, El Bierzo gozó de una climatología optima, donde reinaron las noches frescas en contraste con los días secos y templados, garantizándonos así vinos ricos con excelente equilibrio y frescor.

VARIEDAD

Mencia 100%

VITICULTURA

Cuarenta hectáreas de viejos viñedos, distribuidas en doscientas parcelas sobre las faldas del cinturón montañoso que compone el Bierzo vitícola, son la fuente de la que se nutre Pittacum. Más de quince años estudiando las aptitudes de gran cantidad de suelos han sido necesarios para llegar a conocer en profundidad nuestro territorio y seleccionar suelos con autentica vocación vitícola. Es decir, suelos generalmente en pendiente, profundos, bien drenados, con fertilidad moderada, que inducen en el viñedo un vigor contenido y correcta maduración.

VINIFICACIÓN

La uva llega a la bodega en pequeñas cajas de 12 Kg de capacidad. Racimo a racimo es escogida en la mesa de selección. La vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable con bazuqueos y ligeros remontados durante la fermentación, que tiene una duración de unos quince días a 25°C de temperatura.

Se sangró y estuvo en depósito un mes antes de conducirlo a la crianza en barricas de roble francés y americano, de capacidad 220 litros. Permanece en bodega ocho meses en la cual el vino ha estado en la oscura y fresca bodega sin hacer ni un solo trasiego. Después se embotella y comienza otro largo reposo durante casi dos años.

COMENTARIOS DE CATA

Intenso color, con nariz elegante. Fruta negra madura, especias, tabaco, mineral. Boca untuosa, denso, con largo recorrido.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

El vino es un producto de la tierra y es forzosamente asociado a su territorio. Cuando bebamos una botella de Pittacum nos debe transportar al lugar de origen. Y servirá de vehículo para percibir y sentir los matices y la esencia de la tierra Berciana y su clima. Una sensación sana y placentera.

MARIDAJE

El perfil de Pittacum permite un rico y variado casamiento con platos y alimentos: Carnes a la brasa o estofadas, guisos con legumbres, ciertas preparaciones de pescados. También embutidos, quesos, pasta, empanadas, ensaladas correctamente aliñadas.

