

PITTACUM



VENDIMIA: Septiembre y octubre de 2008

GRADO DE AZÚCAR EN VENDIMIA: 238gr/l

ALCOHOL: 14 % vol

EMBOTELLADO: Primavera 2009

LANZAMIENTO: Otoño 2012

PRODUCCIÓN: 180.000 botellas

PITTACUM



B I E R Z O
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MENCÍA

OCHO MESES EN BARRICA DE ROBLE

Vino embotellado en la propiedad de
VIÑEDOS Y BODEGAS PITTACUM, S.L.
Arganza - (León) - España.

RE-8131-LE

75^{CL}

14,5^{%VOL}

PRODUCT OF SPAIN

2008

Un invierno frío y seco da paso a una primavera lluviosa, que ayudará a subsanar el déficit hídrico del pasado invierno, garantizando suficiente agua en el suelo. El verano se manifiesta fresco y seco, contribuyendo a una maduración lenta.

Como resultado se retrasa la vendimia dos semanas, iniciándola los primeros días del mes de octubre para terminar a final de dicho mes.

Estas circunstancias se traducen en vinos intensos, elegantes, frescos y coloreados. Sin duda una de las mejores y más equilibradas añadas de los últimos tiempos.

VARIEDAD

Mencía 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. 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 auténtica 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 son escogidos en la mesa de selec-

ción. La vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable con bazuqueos y ligeros remontados durante la fermentación, que tiene una duración de unos 15 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 dos años más.

COMENTARIOS DE CATA

Muy coloreado, con nariz elegante. Frutas rojas vivas y frescas, especias, tinta china y minerales. Boca fluida y jugosa que acaba con un final largo.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

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.

Temperatura óptima de consumo: entre los 14 °C y 16 °C.

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.

