

PETIT PITTACUM



Vendimia: Setiembre 2015

Grado de azúcar en vendimia: 239gr/l

Alcohol: 14% vol.

Fecha de embotellado: Febrero 2016

Lanzamiento: Marzo de 2016

Producción: 185.000 botellas

2015

Durante la primavera la sequia y el calor, provocan cierta incertidumbre sobre el comportamiento del viñedo. Pero finalmente la respuesta de la viña vieja garantiza una buena hidratación de la planta que, de manera satisfactoria, favorece la floración y el cuajado

Agosto y Septiembre, secos y calurosos, propician una maduración muy favorable en términos de color, tanicidad y buen equilibrio entre alcohol y acidez, además de una impecable sanidad. Condiciones éstas para pensar en una cosecha de excelente calidad.

Decidimos iniciar la vendimia en una fecha temprana (el 1 de Septiembre), alargándose la cosecha de la mencia hasta el 2 de octubre.

REGIÓN DE PRODUCCIÓN

D. O. Bierzo - León - España

VARIEDAD

Mencia 100%.

VITICULTURA

Al igual que Pittacum se parte de pequeñas parcelas de viejos viñedos centenarios de mencia, 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 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 2015.

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.