

PITTACUM AUREA 2004

Color púrpura intenso con ribetes violáceos y capa alta.

Intenso y elegante en nariz. Complejo, donde los aromas de frutas rojas y flores (violeta) se ensamblan con las notas de cacao, torrefactos y toffes sobre un fondo mineral y balsámico.

En boca es potente, con gran estructura y carnosidad. Muy sabroso y complejo con buen peso de fruta. Su acidez promete un futuro longevo.

Notas de cacao y regaliz en retronasal y un final de boca muy largo y persistente.



VIÑEDO

- **Variedad, edad y rendimiento:** Mencía, 70 años. Rendimiento 5,900 kg/ha. Densidad de plantación 5000 cepas/ha.
- **Sistema de poda / poda en verde:** Conducción tradicional en vaso con brazos portadores de pulgares de dos yemas. 1ª poda en verde con pámpanos de 20 cm., 2ª poda con pámpanos de 80 cm. Aclareo de racimos.
- **Nombre finca y nº de ha:** Finca Areixola, 1 ha.
- **Tipo de suelo:** Franco-arcilloso
- **Orografía y orientación:** Ladera con pendiente moderada orientada al Este. Altitud 800 m.
- **Microclima:** Esta latitud, altura, pendiente y orientación favorecen la existencia de un microclima específico más fresco y con menor humedad relativa, que lo hace especialmente adecuado para la producción de Mencía con gran potencial aromático.

ELABORACIÓN

- Selección de uva con mesa de selección.
- Estrujado parcial.
- Temperatura máxima de fermentación alcohólica de 28 °C.
- Maceración 15 días.
- Prensado suave con prensa vertical.
- Fermentación maloláctica en barricas de roble francés nuevas.
- Batonage en barrica durante tres meses.
- Crianza en barrica de roble francés nueva durante 14 meses.
- No estabilización en frío.
- Clarificación con clara de huevo.
- No filtración.