

PITTACUM BARRICA 2004

La filosofía de Viñedos y Bodegas Pittacum es clara: crear vinos con personalidad que, sin renegar del carácter que les imprime la variedad Mencía, la zona o el clima, lleven el sello de las obras únicas.

Personalidad, regularidad y calidad son las tres palabras clave que definen nuestro compromiso y la productividad y la edad del viñedo son factores decisivos para lograrlo.

Elegimos solamente las viñas viejas de 50 a 80 años de edad, ubicadas en suelos pobres y con producciones adecuadas. También las operaciones en verde como despunte, desniete, deshojado y aclareo de racimos, permiten mantener un microclima adecuado en cada planta, favoreciendo la maduración.

Experimentamos con distintos orígenes de roble y con distintos niveles de tostado de las barricas para obtener el mejor resultado con cada tipo de vino. Finalizada la crianza el vino se clarifica con clara de huevo y se somete a una filtración grosera, se embotella y es conducido a las dormideras.



PITTACUM



2004

Color púrpura con ribete morado de capa alta y lágrima coloreada y densa.

Nariz en la que predominan aromas de fruta fresca y viva, recuerdos a guindas silvestres, hierbas aromáticas y flores junto a notas procedentes de su crianza en barrica: cacao y toffes y balsámicos.

En boca es carnoso, con volumen. Presenta una acidez equilibrada, es elegante y fresco. Vino armonioso con un postgusto largo balsámico y frutal.