

Nuevo vino Vino De Pitarra de Torrejoncillo (Caceres)

IDENTIDAD

Bodega	Nuevo vino
Nombre	Vino De Pitarra de Torrejoncillo (Caceres)
Ubicación	España > Extremadura > Extremadura
Clasificación	Vino
Categoría	Vino Tinto



BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Rojo Oscuro

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre La elaboración es digna de mención ya que al ser vinos caseros o de baja expansión no está en absoluto industrializada.

El primer paso es la recolección que suele ocurrir a horas tempranas para que no sufra con el calor del día. Después de esto se pasa por una despalladora generalmente manual, después por la prensa y finalmente se estruja la uva. Una vez realizado este proceso se pasa el mosto a las pitarra.

Ahora comienza la fermentación. La vinificación se realiza junto con los hollejos. Dura unos veinte o veintidós días y no existe control de temperatura, si bien elabora en lugares frescos por motivo de que una subida desmesurada de la temperatura lo echaría a perder.

Los recipientes están abiertos y para una correcta cocción se remueve continuamente, una o dos veces al día, empujando los restos de la uva que tienden a flotar hacia el fondo.

Una vez los restos resultantes del prensado dejan de subir a la superficie es el momento de concluir el proceso de fermentación y cambiar el producto a otras tinajas, dónde se almacenas hasta diciembre o enero. En este paso las tinajas son cerradas herméticamente, generalmente con plásticos, hasta que se realiza el último paso.

Ahora llega el momento del último trasiego. El vino es finalmente trasvasado al depósito final. En algunos casos serán otros depósitos de acero inoxidable, botellas de cristal, o incluso en algunos casos a barricas de roble. Una vez aquí se puede prolongar el tiempo de consumo, que generalmente es de uno a dos años.

COMENTARIO

Nuevo vino Vino De Pitarra de Torrejoncillo (Caceres)

Comentario El vino llamado "de pitarra" es un vino de consumo frecuente en la zona de Extremadura y alrededores. Sus orígenes los encontramos en Cáceres.

No es descrito de esta manera por encontrarse en una zona de España con este nombre, más bien la pitarra es un recipiente de barro que es usado desde lo más antiguo para crear caldos artesanales.

La vasija tiene una capacidad reducida por lo que no es un vino especialmente comercial. Las más grandes no llegan a los 1.000 litros, si bien son raras, las habituales tienen un tamaño mucho menor. Generalmente se usa en un ámbito familiar, aunque algunas bodegas lo comercializan.

Este vino, al contrario de lo que cabría pensar, no es ni mucho menos de mala calidad. Su proceso de elaboración artesanal le confiere un sabor peculiar y agradable. Al ser elaborados con ingredientes naturales el gusto puede variar mucho de un año a otro y de una bodega a otra. Dadas estas peculiaridades la graduación es generalmente alta, unos entre 12 y 15.

El vino mayoritariamente elaborado es el blanco, si bien como secundarios se producen rosados y tintos.

Las uvas utilizadas tradicionalmente son las variedades blancas Alarije, Borba y Pedro Ximénez y las tintas Bobal, Garnacha y Cencibel, aunque las nuevas generaciones han comenzado a utilizar también Chardonnay o Cabernet Sauvignon.

Es costumbre la mezcla de variedades según resultado que se quiera obtener.

CATAS (1)

Fecha	7 de noviembre de 2018
Catador	Curso De Cata
Puntuación	88.0
Platos	Asados, calderetas y migas
Visual	Color de picota o cereza débil, casi como un rosado cubierto. Opalescente y brillante. Muy glicérico.
Olfato	Intensidad aromática media. Presencia de aromas vegetales, fruta muy madura y minerales, apreciándose algo de alcohol.
Boca	Entrada dulce, algo astringente con buena acidez. En el paso se muestra muy frutal, agradable. Buena persistencia final

Nuevo vino Vino De Pitarra de Torrejoncillo (Caceres)

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
7/11/18	Consumido		
7/11/18	Consumido		

