

Pittacum (2017)

IDENTIDAD



Bodega	Bodegas Pittacum
Nombre	Pittacum
Año	2017
Uvas	Mencia
Ubicación	España > Castilla y León > Bierzo
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	9,95 €

BOTELLA

Volumen 750mL



ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación:
Racimos escogidos uno a uno en mesa de selección. Se despalilla y sin estrujar se lleva a depósitos de acero inoxidable donde fermentan durante 15 días a 25 grados. En este tiempo se bazuquean y se remontan ligeramente para hacer una extracción selectiva.

Envejecimiento:
Crianza de 3 meses en bodega.

Embotellado:
Abril de 2018.

VIÑEDO

Viticultura Descripción:
Pequeñas parcelas de viñedos centenarios distribuidos sobre las faldas del cinturón montañoso que compone el Bierzo vitícola.

Cosecha:
La uva se recoge en pequeñas cajas de 12 kilogramos



Tierra Suelo:
Suelos arcillosos.

Clima:
Tiene un microclima muy especial. Se trata de un clima suave, benigno, más bien templado y regulado por cierta humedad, similar al gallego en ella y, por otra parte, seco como en Castilla.

COMENTARIO

Comentario Viñedos y Bodegas Pittacum inició su trayectoria en 1999 en Arganza del Bierzo, una localidad de gran tradición vitivinícola inmersa en un paraje natural de la región berciana.

Los lugares de procedencia de sus uvas son dispares en cuanto a suelos, pendientes, orientaciones y microclimas, lo que les permite obtener uvas de características muy diferenciadas. Cada una de ellas son vinificadas por separado para finalmente proceder a la mezcla en los porcentajes que consideran adecuados.

Tienen en propiedad 5 hectáreas de excelentes viñas viejas. Para la elaboración del Pittacum tienen arrendados viñedos en acuerdos con viticultores de las diferentes zonas del Bierzo, en los que realizan un seguimiento durante todo el año. Eligen solamente las viñas viejas de 50 a 110 años de edad, ubicadas en suelos pobres y con producciones adecuadas.

El proyecto se apoya, como no, en la variedad Mencía, con densidades de plantación que oscilan entre 4.000 y 4.500 cepas por hectáreas, consiguiendo así un vigor medio y equilibrado adecuado con las bajas producciones que da cada cepa.

Los suelos de la montaña están constituidos por una mezcla de elementos finos -cuarcitas, pizarras-, y las vegas que se forman en los valles reciben continuas aportaciones de las laderas. En El Bierzo, el viñedo se orienta fundamentalmente sobre los suelos de tierra parda húmeda, ligeramente ácidos y, por tanto, con ausencia de carbonatos, propio de climas húmedos.

Los factores de calidad determinantes están en las terrazas de poca inclinación, donde se sitúan las viñas muy próximas a los ríos o en laderas semi abancaladas, o bien en viñas de pronunciada inclinación y en altitudes comprendidas entre 450 y 1.000 metros.

Una vez decidido el momento y orden de vendimia de las diferentes parcelas, las cuadrillas de vendimiadores proceden a la primera selección en viña. La despalladora desgrana los racimos, y las bayas y el mosto pasan a ocupar los depósitos de fermentación, de acero inoxidable y con capacidad de 15.000 litros.

La extracción selectiva de taninos se lleva a cabo mediante bazuqueos manuales, remontados y largas maceraciones. También se realiza un suave prensado de los hollejos con una prensa vertical, y con presiones de baja intensidad.

CATAS (1)

- Fecha **5 de febrero de 2020**
- Catador Curso De Cata
- Puntuación 91.0
- Platos Guisos tradicionales de legumbres, aves de corral, arroces, pulpo, pescados azules, chacinas y setas salteadas o guisadas.
- Visual Color roja picota con ribete cardenalicio con irisaciones violetas. Capa media. Limpio y brillante. Bonita làgrima muy coloreada
- Olfato Intensidad olfativa compleja, elegante y agradable. Mucha fruta negra, arándanos y mora casi compotada, lácteas recordando a la tarta de queso con moras y notas florales.
Se incorporan notas de vainilla y minerales al mover la copa.
Buena impresión olfativa en su conjunto.
- Boca Entrada en boca potente, equilibrado y goloso.
Taninos agradables y presentes y buena acidez que lo hace fresco.
En el paso se muestra muy largo, con volumen, estando presentes las notas de frutos negros y lácteos que se observaron en la fase olfativa.
Persistencia: 5

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
5/2/20	Consumido	9,95 €	Curso de Cata 2019/20
5/2/20	Consumido	9,95 €	Curso de Cata 2019/20