

LA PROHIBICIÓN

BIERZO · ESPANHA

La Prohibición é um vinho com estilo próprio, onde a Garnacha Tintorera se expressa com um marcado caráter atlântico, oferecendo fortes sensações. Uma grande acidez permite sua evolução preservando toda a fruta e frescor. Com um nariz sedutor, aparecem notas de cerejas, violetas e um toque de madeira misturado a ervas e especiarias.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Pittacum

UVAS

Garnacha Tintorera

SAFRA

2017

TEOR
ALCOÓLICO

14,5%

SERVIÇO

16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

sua acidez pode compensar comidas gordurosas como os tradicionais cozidos.

Seus taninos vão bem com proteínas, especialmente carnes vermelhas. Ideal com queijos, embutidos;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada manualmente e uvas acondicionadas em caixas de 12kg;
- ◆ uvas cuidadosamente selecionadas em mesa de seleção;
- ◆ fermentação alcoólica em pequenos recipientes abertos com ligeiras remontagens e temperaturas mantidas a 24-25°C durante aproximadamente 12 dias;
- ◆ maceração prolongada por 15 dias, seguida por fermentação maloláctica;
- ◆ estágio em barricas francesas novas por 24 meses;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi intenso;

Aroma: a fruta seduz o nariz. Notas de cerejas, violetas e um toque de madeira misturado a ervas e especiarias;

Sabor: encorpado e potente, entrada carnuda, taninos macios e sedosos, boa acidez que equilibra a concentração deixando um final longo e sedutor;