

PITTACUM AUREA

BIERZO · ESPANHA

É um tinto fiel à uva Mencía e a seu território de origem, elaborado a partir de um vinhedo único, com mais de 120 anos de idade. Apenas os melhores bagos são aproveitados e, após a fermentação, o vinho matura em barricas novas de carvalho francês. Mostra um nariz marcado por fruta vermelha e preta, além de notas minerais, defumadas e terrosas. Na boca é muito saboroso, com textura aveludada, bom frescor, profundidade, equilíbrio e persistência.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Pittacum

UVAS

Mencía

SAFRA

2017

TEOR
ALCOÓLICO
14,SERVIÇO
16°CDISPONÍVEL
750 ml, 1500
ml
(Magnum)

HARMONIZAÇÃO

assados de cordeiro,
guisados de caças, assados
na brasa, queijos de massa
dura;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada manualmente e uvas acondicionadas em caixas de 12kg;
- ◆ uvas cuidadosamente selecionadas em mesa de seleção;
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inox com ligeiras remontagens e temperaturas mantidas a 28oC durante aproximadamente 15 dias;
- ◆ maceração prolongada por aproximadamente 20 dias, seguida por fermentação maloláctica;
- ◆ estágio em barricas de carvalho francês de 220 litros durante 14 meses e repouso nas garrafas por 2 anos;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi intenso;

Aroma: elegante, rico em frutas vermelhas como cerejas e groselhas. Notas minerais e terrosas aumentam sua complexidade;

Sabor: equilibrado e fresco, com final prolongado. Franco e profundo;