

LA PROHIBICIÓN

VIÑEDOS Y BODEGAS Pittacum

VINO DE LA TIERRA de CASTILLA- LEON

Variedades: 60% Garnacha Tintorera 40% Mencía

Alc: 14%

Producción: 2.000 botellas

La Garnacha Tintorera

- Variedad poco común en los vinos de alta gama y siempre en pequeños porcentajes.
- Uva presente en el Bierzo desde las replantaciones post-filoxéricas, durante muchos años se marginó e incluso se prohibió la elaboración de vinos monovarietales o con porcentaje mayoritario de esta vid.
- Ciclo de maduración muy largo lo que dificulta una maduración optima en el Bierzo
- Una de las pocas variedades con mosto de color

Con LA PROHIBICION, Bodegas Pittacum aporta un vino absolutamente novedoso al mercado, ya que esta variedad, debido a su complejidad de elaboración, nunca se utiliza con principal uva en vinos de alta gama.

Elaboración

Garnachas tintoreras centenarias ubicadas sobre suelos con autentica vocación vitícola, cultivadas sobre empinadas laderas, son la fuente de La Prohibición. Viñas formadas en vaso según la tradición y plantadas a alta densidad que requieren una intervención manual. El respeto a la tierra y al suelo es fundamental y estos viñedos ni son labrados ni contaminados con herbicidas. Finalmente buscamos ese momento mágico, "el sazón" o momento óptimo de la maduración, que mostrará los atributos de la añada y los insondables secretos del terruño.

La uva llega a bodega en pequeñas cajas de 12 Kg. de capacidad. Racimo a racimo son escogidos en la mesa de selección y estrujados sin despalillar. Una vez realizada la fermentación, que tuvo una duración de 12 días a 24-25 °C de temperatura, macera durante 15 días más, se sangra y mantiene en depósito dos semanas antes de conducirlo a la crianza en barricas de roble francés nuevo y de capacidad 600 litros. Al final de la primavera, se desencadena la fermentación maloláctica en la propia barrica, que empieza a principios del mes de Junio del 2007 finalizando a finales de este mismo mes. Pero aún queda una larga crianza en la barrica, que se alarga hasta los 24 meses en barricas nuevas de roble francés.

Un largo camino en solitario que concluye con la crianza en barrica. Y el comienzo de otro en compañía de un vino elaborado con mencía criado también

durante 24 meses en barricas nuevas pero de 225 litros de capacidad. Ligados los dos y bien ensamblados se embotellan y comienza otro largo reposo durante dos años más.

NOTA DE CATA

Fragante, la fruta seduce la nariz, cereza guinda también violetas y la barrica escondida detrás. Tinta china, toques a hierba, especias y en boca equilibrado, fresco y vivo.

Consejos de consumo

Servir a una temperatura de 14°C. Consumo recomendado en 4-5 años