



ANÁLISIS

VENDIMIA: Septiembre 2021

GRADO DE AZÚCAR EN VENDIMIA: 239 gr/l

ALCOHOL: 13,5% vol

FECHA DE EMBOTELLADO: Marzo 2022

PRODUCCIÓN: 200.000 botellas.

LANZAMIENTO: Primavera 2022



2021

El ciclo vegetativo en 2021 podemos catalogarlo de forma general como más frío de lo habitual, especialmente en lo que al verano y días de vendimia se refiere.

De manera cronológica, el principio de la primavera fue fresco y lluvioso, dentro de la normalidad, con heladas ocasionales que de manera leve afectaron a la cosecha de unos pocos viñedos.

El tiempo seco y soleado de los primeros días del mes de junio permite una buena floración y cuajado, anuncio de una buena cosecha. El crecimiento también fue normal y equilibrado dentro de lo esperado.

El verano comienza con normalidad, caluroso, pero enseguida torna hacia un verano poco habitual en nuestras latitudes con temperaturas más bajas de lo normal para dicho periodo.

Finalmente el verano más fresco de los últimos 20 años, permitió una madurez lenta, una rica acidez en las uvas, un buen equilibrio en el grado de azúcar y por lo tanto de alcohol en los vinos.

La 2021 es una cosecha desafiante y exigente, que no olvidaremos, principalmente, por la excelente calidad de sus vinos.

VARIEDAD

Mencia 100%

VITICULTURA

Se parte de pequeñas parcelas de viejos viñedos centenarios de Mencia, distribuidos sobre las faldas del cinturón montañoso que compone el Bierzo vitícola. Suelos arcillosos más frescos cultivados sobre empinadas laderas orientadas al este y al norte son la fuente de Petit Pittacum. Son estos parajes los que reflejan con precisión el más puro estilo atlántico de la Región.

VINIFICACIÓN

La uva llega a la bodega en pequeñas cajas de 12Kg de capacidad. Racimo a racimo son escogidos en la mesa de selección. A continuación, la vendimia, previo despallado y sin estrujado se conducen a los depósitos donde fermentan durante 15 días a 25 grados, en este tiempo se bazuquean y remontan ligeramente con la idea de hacer una extracción selectiva y preservar toda su fruta. A continuación el vino pasa un periodo corto de tres meses en barrica.

COMENTARIOS DE CATA

Intenso color, expresivo en nariz, frutos rojos, violetas. Boca fluida, suaves taninos, persistente, jugoso y fresco.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

El marcado carácter Atlántico es la mejor y más particular expresión que nos puede brindar este Petit 2021.

MARIDAJE

Petit es un vino fácil de asociar a un gran abanico de alimentos y platos.

Suculentos guisos tradicionales de legumbres, aves de corral y sus arroces, cefalópodos como el pulpo, pescados azules, chacinas, hongos salteados o guisados, tortillas, empanadas también de pescado...

