

LA PROHIBICIÓN DULCE NATURAL

PITTACUM



ANÁLISIS

VENDIMIA: Octubre de 2011

GRADO DE AZÚCAR EN VENDIMIA: 100 gr/l

ALCOHOL: 15,5 %

EMBOTELLADO: Febrero 2016

2011

El Bierzo no es conocido por tierra de vinos dulces, pero cada ciertos años surge un otoño mágico seco y frío, soleado, sin chaparrones. Cuando la caprichosa naturaleza nos brinda estas circunstancias climáticas, de forma natural, sobre las cepas, las uvas expuestas a las noches heladoras y al leve calor del mediodía van perdiendo agua, ganando azúcar y acidez. Una vendimia tardía, nos conduce a un alto grado de pasificación natural de los racimos, sujetos a nuestras centenarias cepas de garnacha tintorera.

Esta rareza da forma a un vino dulce de edición única, escaso, capaz de seducir nuestros sentidos, que solo unos pocos paladares podrán deleitar.

VARIEDAD

Garnacha tintorera 100%

VITICULTURA

Garnachas tintoreras centenarias ubicadas sobre suelos con autentica vocación vitícola, cultivadas sobre empinadas laderas son la fuente de La Prohibición Dulce Natural.

Viñas formadas en vaso según la tradición y plantadas a alta densidad que requieren una intervención manual. Viñedos en los que cada cepa es un individuo y donde el viticultor cirujano con su conocimiento puede acortar o alargar su vida.

El respeto a la tierra y al suelo es fundamental y estos viñedos ni son labrados ni contaminados con herbicidas. Dejamos que la flora autóctona colonice espontáneamente los suelos y la regulamos mediante siegas manuales.

VINIFICACIÓN

Llegado el momento de la vendimia, los racimos enteros sin despalillar son encubados, una semana después de manera espontánea comienza la fermentación. Días después cuando aún nos quedan cien gramos de azúcar sin fermentar, mediante frío paramos la fermentación y descubamos el vino dulce. A primeros de Enero del 2012 comienza la crianza en cubas de madera, al abrigo del aire durante cuatro largos años. En Febrero del 2016 se embotella sin clarificar ni filtrar.

COMENTARIOS DE CATA

Es exuberante en la nariz, fruta negra madura. La larga crianza amplía la complejidad aromática, especias, regaliz, tinta china. Armonía entre dulzor, acidez y alcohol. Un vino dulce concentrado y lleno de personalidad.

MARIDAJE

Va bien con aperitivos salados. En la comida con hígado, anchoas marinadas....Quesos azules y de cabra. Dulces, tartas de fruta, helados, chocolate...

