

Naam van de wijn: Pittacum Barrica

Producent: Viñedos y Bodegas Pittacum

Herkomstbenaming: D.O. Bierzo, León, Spanje

Druivenras(sen): mencía

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Viñedos y Bodegas Pittacum werd relatief recentelijk opgericht met als helder doel het produceren van karaktervolle, oorspronkelijke wijnen van het druivenras murcía. Alleen de betere druiven worden geselecteerd om daarvan de best mogelijke wijnen te produceren, als trouwe vertolkers van hun herkomst, El Bierzo. De bodega is gevestigd in Arganza, een stadje met een lange en rijke wijngeschiedenis. Naast de eigen 5 ha van kwalitatief hoogwaardige oude wijngaarden, gaat de bodega op zoek naar de allerbeste druiven uit de meest karakteristieke gebieden van El Bierzo. Alleen druiven van oude wijngaarden (50-80 jaar!) komen in aanmerking voor deze wijn. De aanplantedensiteit schommelt tussen 4.000 en 4.500 stokken per hectare en de opbrengst is bewust laag gehouden. In de wijngaarden wordt met biologische, fauna en flora middelen en technieken gewerkt.



Vinificatie (wijnbereiding): de met de hand geplukte druiven worden onmiddellijk in kleine kisten met een maximale inhoud van 14 kg naar de bodega vervoerd. Na een eerste visuele controle bij binnenkomst worden de druiven nog eens op een sorteertafel handmatig gecontroleerd. De trossen worden ontsteeld, de druiven en het door het eigen gewicht van de druiven losgekomen sap wordt naar de gistingtanks geleid. In deze RVS tanks met temperatuurcontrole vindt de alcoholische gisting plaats. Na deze gisting worden de druiven zeer zorgvuldig vertikaal geperst. De malolactische gisting vindt deels in RVS tanks plaats en deels in eikenhouten vaten. Voor de Pittacum barrica volgt een opvoeding van 6 maanden in 'barricas' (kleine houten vaten). Na de opvoeding wordt de wijn geklaard met eiwit en zacht gefilterd. De gebottelde wijn rust nog enige tijd in de 'dormideras' (lett.: slaapruijnte).

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige purperrode kleur met paarse accenten. Expressieve neus met aroma's van verse, frisse (bos)vruchten, groene kruiden en bloemen, goed verpakt in balsamieke accenten, cacao en toffee van de houtopvoeding. Vlezig, vol en rond op de tong, fris en elegant, evenwichtig, harmonieus, met een lange finale waarin het fruit en de balsamieke tonen elkaar mooi aanvullen. Serveren: 15-16°C. Bewaren: al verrukkelijk in zijn jeugdige fruit, kan echter ook enkele jaren worden opgelegd.

Culinair advies: lokaal aanbevolen als begeleider van stoofvleeschotels met witte bonen en tomatensaus! Mag gerust ook bij geroosterd of gebraden vlees van het rund of het lam, en zelfs voor wild (haas in het bijzonder). Verrukkelijk bij ambachtelijke, gerijpte Spaanse kazen als ibérico of zamorano.

Smaaktype: medium vol, aromatisch, met houtopvoeding.