

PITA



FERMENTADO EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y CRIADO DURANTE 8 MESES SOBRE LÍAS /VERDEJO 100%/ SUR DE LA D.O. RUEDA

VIÑEDO

Situado en la localidad de Rubí de Bracamonte (Valladolid), pueblo perteneciente a la D.O. Rueda. Es un terreno perfectamente adaptado a las variedades blancas, en especial a la autóctona Verdejo debido a la capacidad de drenaje de su superficie de arena y guijarros, y la capa arcillosa situada a 50 cm de profundidad que sirve de lecho a las raíces evitando así las pérdidas de acidez en las últimas semanas de maduración y favoreciendo la síntesis de precursores aromáticos.

VENDIMIA

La vendimia 2013 fue tardía debido a las lluvias de septiembre. Aunque difícil por las condiciones de humedad durante la recogida, esta añada dio lugar a vinos serios y con un paladar agradable.

VINIFICACIÓN

Vendimia íntegramente manual y seleccionada para recoger solo lo mejor de nuestro viñedo. Fermentación en barrica de 300 litros de roble francés. La selección parcelaria para elaborar este vino es exquisita de manera que solo la mejor uva de nuestro viñedo puede dar lugar a este vino. La producción es limitada a 3000 botellas anuales.

CRIANZA

Ocho meses de crianza en las barricas de roble francés sobre la lía total. Acompañado de un battonage semanal hasta conseguir un vino estructurado y con una madera bien integrada.

NOTAS TÉCNICAS

D.O. RUEDA

VARIEDAD: Verdejo

ALCOHOL_ 13%

pH 3,37

ACIDEZ TOTAL _ 5,3 g/l

AZUCARES RESIDUALES_ 1,8 g/l

Vinos de la familia Pita

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo pálido con ciertos reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz resalta intensidad aromática alta donde predominan sobre todo los cítricos, acompañados por toques de brioche, melocotón y frutas maduras. En boca su ataque es intenso y complejo, con un fondo en boca carnoso debido a el volumen que aporta la crianza y que acompaña una acidez bien presente que le concede un largo final.

EMILIO JOSE PITA
WINEMAKER



La elegancia



VINO ECOLÓGICO



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN