

LA PROHIBICIÓN

CASTILLA Y LEÓN · ESPANHA

La Prohibición é um vinho com estilo próprio, onde a Garnacha Tintorera se expressa com um marcado carácter atlântico, oferecendo fortes sensações. Uma grande acidez permite sua evolução preservando toda a fruta e frescor.
PRODUÇÃO: 6.000 garrafas de 750ml ORGÂNICO



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Pittacum

REGIÃO

Castilla y León

UVAS

Garnacha Tintorera

SAFRA

2017

TEOR

ALCOÓLICO

14,5%

SERVIÇO

16 °C

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

sua acidez pode compensar comidas gordurosas como os tradicionais cozidos. Seus taninos vão bem com proteínas, especialmente carnes vermelhas. Ideal com queijos, embutidos

VINIFICAÇÃO

Garnacha Tintoresca centenárias, localizadas sobre solos com autêntica vocação vitícola dão origem ao La Prohibición. Estes vinhedos não são tratados com herbicidas, deixamos que a flora autóctone colonize espontaneamente o solo. Finalmente buscamos o momento mágico, o ponto ótimo da maturação, que mostrará os atributos da safra e os insondáveis segredos do terroir.

- ◆ colheita realizada manualmente e uvas acondicionadas em caixas de 12kg
- ◆ uvas cuidadosamente selecionadas em mesa de seleção
- ◆ fermentação alcoólica em pequenos recipientes abertos com ligeiras remontagens e temperaturas mantidas a 24-25°C durante aproximadamente 12 dias
- ◆ maceração prolongada por 15 dias, seguida por fermentação maloláctica
- ◆ estágio em barricas francesas novas por 24 meses

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi intenso

Aroma. a fruta seduz o nariz. Notas de cerejas, violetas e um toque de madeira misturado a ervas e especiarias

Sabor. equilibrado, fresco e vivo