

Pittacum

Вино Питтакум, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Кастилия и Леон, Бьерсо

Производитель: Terras Gauda

Сорта винограда: Менсия

Крепость: 14,5 % об.

Особенность: ферментация при температуре 25 °C длится около пятнадцати дней

Выдержка: 8 месяцев в бочках из французского и американского дуба объёмом 220 литров, затем ещё 2 года в бутылке

Цвет: рубиновый

Аромат: насыщенный, наполнен нотами красных ягод, черных фруктов, специй, душистых трав, листьев табака, кедра, красного перца и минералов

Вкус: сочный, довольно плотный, с маслянистой текстурой, с тонами спелой малины, вишни и оттенками шоколада, в длительном послевкусии ощущаются тона кофе и сладкой ванили

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: сопровождение к жареному или тушеному мясу, некоторым рыбным блюдам, пряным колбасам, сырам, пасте, и салатам.

