

SAKTIH

2016

TIPO

Tinto
Pirineos. Pallars Jussà

ELABORACIÓN

Vendimia manual con cajas de 10 kg de uva procedente exclusivamente de la propia finca. El vino ha sido fermentado totalmente en lagares de piedra del s. XII y con levaduras salvajes. El 100% del vino ha realizado la transformación maloláctica en barricas de roble francés de 225 litros, con posterior crianza de 24 meses.

VARIEDADES

100% Petit Verdot

NÚMERO DE BOTELLAS

1.990 botellas de 75 cl

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14 % vol.
pH: 3,62
Acidez total: 5,5 g/l



D.O. Costers del Segre

Saktih significa 'nervio' en sánscrito.

Una definición muy apropiada por la verticalidad de este vino estilo bordelés.

NOTA DE CATA

A LA VISTA

Rojo rubí.

EN NARIZ

Nariz especiada (timón, clave), con notas de madera noble y frutos del bosque.

EN BOCA

Entrada fresca, con ligeras notas de cuero fino y cereza de montaña.

POSTGUSTO

Intenso, marcada acidez y largo.

COMENTARIOS

El vino desarrollará toda su complejidad en botella. Gran potencial de envejecimiento.

“Se produce una lucha entre la acidez y el equilibrio de los taninos, especialmente cierto en el caso de Petit Verdot. Esta es una de las causas por la que no hay apenas vinos puros de esta variedad. Cultivar el viñedo en un suelo calcáreo y con bajo contenido orgánico, el conocimiento y un objetivo claro del estilo con estas notas antagonicas, se unen para alcanzar este equilibrio”.

Raül Bobet

PUNTUACIONES

Robert Parker

Saktih PV 2016. 94 / 100 | Saktih PV 2013. 94+ / 100

 **CASTELL D'ENCUS**
PYRENEES ESTATE VINEYARD