



P I T A

VIÑEDOS ORGÁNICOS





# LA HISTORIA

Existe en **Rubí de Bracamonte**, Valladolid, uno de los pocos lugares del mundo en el que vuelan las avutardas, los pájaros más pesados capaces de hacerlo. Un pago protegido del que estas aves han hecho su hogar y al que están profundamente ligadas.

En este pago se encuentra una finca: **La Cantera**, de 56 hectáreas, propiedad de la familia **Pita** que, igualmente unida a esta tierra, elabora su vino de forma tradicional.

A partir de esta vinculación familiar al terreno, en 2010 el enólogo **Emilio Pita** comienza a aplicar sus conocimientos adquiridos en **Burdeos, California y Nueva Zelanda**. Desde el comienzo, y en consonancia con la naturaleza de este pago protegido, se decide a elaborar todos los vinos de la bodega orgánicos y con certificación ecológica. Aporta así una nueva visión basada en la calidad que expresa al máximo el carácter del terreno al que están intrínsecamente unidos.

Y sin embargo el origen último de la tradición vitivinícola familiar **Pita** procede de otra pequeña finca de 8 hectáreas que da nombre a su único vino tinto, uno de los pocos de la **D. O. Rueda: La Bonera**.





# OUR HISTORY

**Rubí de Bracamonte**, Valladolid, is one of the few places in the world where bustards, the heaviest flying birds on the planet, can be found. The birds have made this protected area their home and their lives are inextricably connected to it.

The area is also the site of a “finca” estate covering 56 hectares: **La Cantera**, which belongs to the Pita family, who are just as tightly entwined with the land as the bustards and use it to make their traditional wine.

Drawing on his family ties to the region, enologist **Emilio Pita** began to apply the knowledge he had acquired in **Bordeaux, California** and **New Zealand** there in 2010. From the very beginning, we decided to respect the natural environment in this protected pago estate and make all its wines organic and eco-certified. This new, quality-focused approach allows us to showcase the character of the land where its wines are grown to the best of its abilities.

The **Pita** family winemaking tradition originated on another small finca, covering 8 hectares, which lends its name to the winery’s only red wine, one of the few **D.O. Rueda wines: La Bonera**.

# EL TERROIR



**Bodegas Pita** conserva sus raíces y mantiene la identidad única del **terroir** en todos sus vinos, elaborándolos siempre con uva propia, trabajando los viñedos de forma totalmente independiente, lo que permite vigilar y controlar todo el proceso muy de cerca. De la tierra a la copa.

Tras un exhaustivo estudio de varios años se llega a una división parcelaria del terreno que condiciona el diseño de la bodega para albergar los distintos vinos que ofrece este terroir tan complejo. La composición de los suelos del viñedo, con un primer metro de profundidad arenoso-pedregoso, un segundo metro de arcilla y peña a partir de ahí, es ideal para elaborar estos vinos, frescos en boca y elegantes en nariz.

# OUR TERROIR

**Bodegas Pita** has stayed true to its roots and preserves the unique identity of the **terroir** in all our wines, making them from grapes from its own lands and working the vineyards by hand completely independently so that it can monitor the process closely from the land to the glass.

After several years of extensive research, the vineyards were divided into plots and the winery was designed in an optimal way to store the different wines made on this complex terroir. The composition of the soil at the vineyard, with an initial metre of sand and pebbles, a second metre of clay, and solid rock beneath that, is ideal for making these wines, which are fresh on the palate and elegant on the nose.





# LA BODEGA

Las **Bodegas Pita** se encuentran cerca de sus viñedos para garantizar durante la vendimia una recepción constante pero calmada y cuidadosa.

Un transporte en pequeños lotes permite que se vinifiquen por separado, en el momento exacto de madurez.

Para conseguir esta expresión pura del **terroir**, el enólogo **Emilio Pita** trabaja con levaduras autóctonas que él mismo se encarga de seleccionar.

La crianza se hace sobre lías en la totalidad de los vinos, lo que les dota de una estabilidad y estructura conseguidas de forma natural, reforzadas por la madera. El roble armoniza así unos vinos complejos y longevos.





# OUR WINERY

The winery at **Bodegas Pita** is positioned close to the vineyards to ensure that grapes can be constantly yet calmly and carefully supplied during the harvest.

By transporting small batches, the grapes can be transformed into wine in separate parcels when they are perfectly ripe.

To achieve this pure distillation of the **terroir**, enologist **Emilio Pita** works with native yeasts that he selects himself. All the wines are aged on lees, lending them a natural stability and structure that are enhanced by the wood. Oak adds harmony to these complex, long-living wines.





P I T A  
VIÑEDOS ORGÁNICOS

Camino Sendero del monte, S/N  
47494 Rubí de Bracamonte  
Valladolid

983 82 42 40  
info@bodegaspita.com  
bodegaspita.com



VINO ECOLÓGICO