










00341318 | 2018

PINTIA

-  Bodegas Pintia
-  Spanien
Kastilien und León Toro
-  trocken
-  100% Tinta de Toro
-  95 Robert Parker
-  96 James Suckling
-  95 Guía Peñín

PINTIA



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Pintia 2018 präsentiert sich mit einer bemerkenswerten Eleganz, Frische und seidigen Balance, die gleichzeitig von Präzision und Straffheit geprägt ist. Trotz seiner langen Reifezeit in französischen und amerikanischen Barriques sowie auf der Flasche zeigt dieser 100%ige Tinta de Toro eine unaufhaltsame Kraft. Im Bouquet entfalten sich köstliche Aromen von Waldbeeren, gepaart mit feinen Holznuancen. Während am Gaumen präsent, saftige und fast süßliche Tannine eine endlose Länge verleihen.

Am Gaumen vereinen sich geschmeidige Tannine mit enormem Extrakt und einem faszinierenden Mix aus Frucht, Frische und Mineralität. Das Finale ist von einer Intensität und Länge geprägt, die nur ein Weingut wie Vega Sicilia hervorbringen kann.



Karaffieren /
Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
18.0 °C bis 19.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

lagerungsfähig
15-20 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe DO - Denominación de Origen

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Reifung im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.350 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
8436028610983
8436028611287

ANALYSE

Alkoholgehalt 15.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Bodegas Vega Sicilia
47359 Valbuena de Duero

PINTIA



PRODUZENTEN-INFO

Das unabhängige Mitglied der Tempos Vega Sicilia-Familie Pintia ist jung, intensiv und bahnbrechend in seiner Art. Es ist stolz auf seine Herkunft und hat es geschafft, die Vega Sicilia-Kultur auf innovative, mutige und kühne Weise neu zu interpretieren und sich an die Spitze einer neuen Generation von Toro-Weinen zu setzen.

Pintia befindet sich in einer Region mit großer Weinbautradition und einem enormen Potenzial. Es liegt an den Ufern des Flusses Duero- rund hundert Kilometer von seinen großen Brüdern Vega Sicilia und Alión entfernt. Die Weinberge umfassen 96 ha und liegen im Schnitt um die 700 Meter über dem Meeresspiegel. Bepflanzt werden sie ausschließlich mit Tinta de Toro. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 35 Jahre. Die kargen, von grobem Geröll dominierten Böden sowie die Wetterextreme im Sommer und Winter bieten beste Voraussetzungen, aber zugleich auch enorme Herausforderung, große Weine zu produzieren. Die Sommer sind sehr heiß und trocken, die Winterperiode sehr kalt. So sind alle Prozesse darauf ausgerichtet, unter diesen extremen Bedingungen die Frucht und Frische in den Trauben zu konservieren.