



00353618 | 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 offenbart eine große Eleganz, Frische und seidige Balance, die von Präzision und Straffheit gekennzeichnet ist. Trotz seiner langen Reifezeit in französischen und amerikanischen Barriques sowie auf der Flasche, zeigt dieser reinsortige Tinta de Toro eine unaufhaltsame Kraft. Das Bouquet entfaltet intensive Aromen von Waldbeeren, harmonisch verbunden mit feinen Holznuancen. Am Gaumen verschmelzen geschmeidige Tannine mit enormem Extrakt und einer faszinierenden Kombination aus Frucht, Frische und Mineralität. Das Finale besticht durch eine Intensität und Länge, 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 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8436028611225
8436028611232

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.