



00363619 | 2019

## PINTIA DOPPELMAGNUM

-  Bodegas Pintia
-  Spanien  
Kastilien und León Toro
-  trocken
-  100% Tinta de Toro
-  95 James Suckling



### ARTIKELBESCHREIBUNG

In einem dichten Purpurrot mit violetten Reflexen präsentiert sich der Pintia 2019 im Glas. Die Nase wird von schwarzen und roten Kirschen, Blau- und Brombeeren dominiert, begleitet von gerösteter Moccabohne, bitterzarter Nusschokolade und dezenten floralen Noten, die dem Wein Tiefe und Volumen verleihen. Am Gaumen zeigt sich eine satte Fruchtigkeit und hinreißender Schmelz. Das sehr präzise, saftige und fast süßliche Tannin schenkt dem Wein eine endlose Länge. Die feine Extraktsüße und das kalkige, feinkörnige Tannin verleihen Fülle und Dimension in der feinmaschigen Textur. Noten von schwarzen Waldbeeren, Süssholz und eine florale Nuance von violetten Blütenblättern treten hervor. Die bezeichnende Toro-Mineralität und das wohl dosierte Barrique-Toasting integrieren sich nahtlos in die finessenreiche Fruchtaromatik des 2019er Pintia.



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 1 / 1.500 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
8436028611331  
8436028611331

### 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.