



PINTIA HALBE



Bodegas Pintia



Spanien

Kastilien und León Toro



trocken



100% Tinta de Toro



95 Robert Parker

96 James Suckling

95 Guía Peñín

PINTIA



ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Pintia Halbe 2018 von Bodegas Pintia präsentiert sich mit einem intensiven und fruchtigen Charakter. Frische Aromen und eine angenehme Säure verleihen dem Wein bemerkenswerte Lebendigkeit. Die seidige Textur sorgt für besonderen Genuss. Die Trauben stammen aus einem kühleren und feuchteren Jahrgang, was sich positiv auf die Frische auswirkt. Präzises Winemaking legt Wert auf den Erhalt der Aromen und macht diesen Wein besonders interessant.



**Karaffieren /
Serviertemperatur**

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



**Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit**

genießen
10 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe	DO - Denominación de Origen
----------------	-----------------------------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

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 ES

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.350 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8436028610983 8436028611287

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol
---------------	-----------

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.