



00341320 | 2020

PINTIA HALBE



Bodegas Pintia



Spanien

Kastilien und León Toro



Tinta de Toro

PINTIA



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Pintia Halbe 2020 von Bodegas Pintia zeigt ein harmonisches Zusammenspiel aus eleganten, frischen Fruchtaromen und feinen Tanninen. Diese Qualität entfaltet sich durch einen 14-monatigen Ausbau in neuen Holzfässern, was dem Wein eine dezente Komplexität verleiht. Die Weinregion Toro in Kastilien und León bietet optimale Bedingungen mit extremen klimatischen Einflüssen, die diesen kraftvollen Rotwein prägen.



Karaffieren /
Serviertemperatur

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



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

genießen
10 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.350 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8436028611416 18436028611413

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 ES

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.