




00341321 | 2021

PINTIA TORO 0,375L

 Bodegas Pintia

 Spanien
Kastilien und León Toro

 Tinta de Toro

PINTIA



ARTIKELBESCHREIBUNG

Pintia 2021 zeigt frische, saftige Frucht mit Noten von dunklen Beeren und feiner Würze. Am Gaumen wirkt er lebendig und elegant, mit feiner Textur und großem Ausdruck. Einer der bis lang beeindruckendsten Jahrgänge.



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 / 0.375 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8436028611461 8436028611492

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.