



00353616 | 2016

PINTIA



Bodegas Pintia



Spanien
Kastilien und León Toro



trocken



100% Tinta de Toro

PINTIA



ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Pintia 2016, ein bemerkenswerter Wein aus Kastilien und León, offenbart eine elegante und frische Balance mit präzisen Eigenschaften. Die tiefrote Farbe und die komplexe Schichtung unterstreichen die hohe Qualität des Weins. Hergestellt von Bodegas Pintia, die zu Tempos Vega Sicilia gehören, reift der Wein zu 90% in neuen Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Die fruchtigen Noten harmonieren perfekt mit der Komplexität der 32 Jahre alten Reben in den Höhenlagen von San Román de Hornija und Pedrosa del Rey.



Karaffieren /
Serviertemperatur

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



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

lagerungsfähig
15-20 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe D.O. - Denominación de Origen

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Reifung im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
8436028611102
8436028611119

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.5 %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.