

00353618 | 2018

# **PINTIA**



Bodegas Pintia



Spanien Kastilien und León Toro



trocken



100% Tinta de Toro



95 Robert Parker

96 James Suckling

95 Guía Peñín

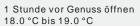
### **ARTIKELBESCHREIBUNG**

Der Pintia 2018 offenbart eine große Eleganz, Frische und seidige Balance, die von Präzision und Straffheit gekennzeichnet ist. Trotz seiner langen Reifezeit in französischen und amerikanischen Barriques sowie auf der Flasche, zeigt dieser reinsortige Tinta de Toro eine unaufhaltsame Kraft. Das Bouquet entfaltet intensive Aromen von Waldbeeren, harmonisch verbunden mit feinen Holznuancen. Am Gaumen verschmelzen geschmeidige Tannine mit enormem Extrakt und einer faszinierenden Kombination aus Frucht, Frische und Mineralität. Das Finale besticht durch eine Intensität und Länge, die nur ein Weingut wie Vega Sicilia hervorbringen kann.

PINTIA



Karaffieren / Serviertemperatur





Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

lagerungsfähig 15-20 Jahre

## **HERKUNFT**

Qualitätsstufe DO - Denominación de Origen

# FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot
Reifung im Barrique

## **ARTIKELDATEN**

 
 Gebinde
 6 / 0.750 l

 Verschluss
 Naturkorken

 EAN Flasche / EAN Karton
 8436028611225 8436028611232

### **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



# 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.