

PINTIA



VEGA-SICILIA



Pintia

2016

www.temposvegasicilia.com



Région :	Castilla y León
Appellation :	DO Toro
Cépage :	100% Tempranillo
Parcelles :	San Román de Hornija et Pedrosa del Rey
Terroirs :	Sols d'argiles, de quartz, galets, 700 m
Age des vignes :	32 ans
Degré alcoolique :	14,5%vol
Récolte :	Manuelle, 28-31.5 hl/ha



Description :

Pintia se trouve sur les rives du fleuve Douro, en appellation Toro. Les hivers extrêmement froids et les étés chauds influencent ces sols complexes, caractérisés par un grand nombre de galets. Par conséquent bien choisir son jour de récolte est primordial, afin de ne pas perdre la fraîcheur des arômes ou l'acidité du vin. La récolte a eu lieu entre le 13 septembre et le 7 octobre (l'une des plus longues vendanges de leur histoire), en raison des basses températures et des pluies de septembre, ralentissant la maturité. Ces conditions particulières en 2016 ont permis de pousser un peu plus l'extraction pendant la fermentation.

Pintia 2016 a un équilibre élégant, frais, soyeux, et en même temps, très précis. *Elevage : 80% de fûts neufs (25% de chêne américain, 75% chêne français) offrant une plus grande densité dans le vin.*

Degustation par Ferran Centelles (Meilleur sommelier d'Espagne 2006)

" Le nez est profond, intense, dynamique et sans fin: cacao, prune mûre, cendre, cédrat. J'adore la sensation d'étreinte chaleureuse au palais. Le vin glisse avec profondeur en bouche : doux, sombre et dense. Les arômes rétro-nasaux sont complets, mêlant café, terre, truffe, avec une délicate nuance minérale. C'est le vin le plus puissant de la gamme, comme on peut s'y attendre d'un vin de Toro. Cependant, ce millésime est à la fois accessible et tendre, c'est un millésime qui ne manque pas d'amour."

Accords :

Pot-au-feu, Légumes mijotés
Faux-filet de veau

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible jusqu'à 15 ans
Température optimale de service 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

