



Pintia 2018

www.temposvegasicilia.com

Espagne



Région : Castilla y León
Appellation : DO Toro
Cépage : 100% Tinta de Toro
Parcelles : San Román de Hornija et Pedrosa del Rey
Terroirs : Sols d'argiles, de quartz, galets, 700 m
Age des vignes : 34 ans
Degré alcoolique : 15%vol
Récolte : Manuelle, 24,5 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.

L'utilisation de fûts de chêne américain neufs a été diminué de 5%, dans le but de privilégier les chauffes plus légères. La fermentation malolactique en barrique a aussi été réduite de 10 %. L'objectif était de rendre Pintia le plus élégant possible vu les caractéristiques de ce millésime chaleureux.

Pintia a un équilibre plus juteux et plus sucré, atteignant une harmonie et une texture soyeuse.

Degustation :

" Ce que j'apprécie sur ce millésime 2017, c'est la gestion de la maturité pour un millésime plutôt solaire et l'intégration du degré et de la richesse. Une palette est complexe sur les fruits mûrs macérés, une pointe fraise au sucre mais sans impacter le fruit. Une dimension épicée, lardée et bois précieux, amenée par l'élevage, finalise l'ensemble aromatique. La bouche impose une puissance diffuse : c'est certes vineux mais la trame de tanin recentre le cœur de bouche et la puissance en alcool. Nous ne sommes pas dans l'univers des vins de soifs mais cela reste très harmonieux pour un vin de Toro. "

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.

