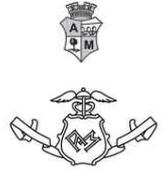




PINTIA



VEGA-SICILIA

Espagne



[www.temposvegasicilia.com](http://www.temposvegasicilia.com)

## Vega Sicilia - Pintia Pintia 2019

### HISTOIRE :

La famille Alvarez a acquis la Bodega Vega Sicilia en 1982. Elle est devenue célèbre grâce au travail acharné d'un fils de la famille, Don Pablo Alvarez. Vega Sicilia cumule plusieurs centaines d'hectares de vignes. Trois cuvées sont produites en Ribera del Duero : "Unico", "Valbuena" et "Alión". La bodega Pintia en appellation Toro a rejoint le groupe en 1997. Le tout dernier projet étant Macán, en collaboration avec la famille Rothschild, en Rioja. Le soin extrême apporté aux vignes comme aux vinifications, les élevages longs et la fraîcheur des vins sont leur signature.

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. Bien choisir son jour de récolte est primordial, afin de ne pas perdre la fraîcheur des arômes ou l'acidité du vin.

Une macération à froid est réalisée pendant 5 jours, avant les fermentations qui se déroulent en fûts de chêne.

<b>APPELLATION :</b>	Toro
<b>CÉPAGE :</b>	100% Tinta de Toro
<b>TERROIR :</b>	Galets et argile, 700 m d'altitude
<b>RÉGION :</b>	Castilla y León
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	15 %
<b>ÂGE DES VIGNES :</b>	35 ans (en moyenne)
<b>RENDEMENT :</b>	24,5HI/ha
<b>ÉLEVAGE :</b>	chêne français et américain pendant 12 mois.

### DESCRIPTION :

L'année fut chaude et sèche, mais les précipitations précédant la vendange ont permis d'assouplir les peaux rustiques, concentrées et puissantes. Ce millésime a été travaillé plus en infusion que sur l'extraction. 15% du vin a été élevé en grands contenants pour préserver son fruit et sa fraîcheur.

Pintia 2019 est un vin vif et opulent, mais également soyeux. Ce millésime a demandé beaucoup de travail mais le résultat est à la hauteur.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C

Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 15 ans.

