



Pintia 2017

Die legendäre Bodega Vega Sicilia gehört seit 1982 der Familie Alvarez. Sie haben Spaniens Kultweingut zum heutigen Glanz verholfen. Im Zuge einer Expansion erstand die Bodega im DO-Gebiet Toro hervorragende Reblagen in San Roman de Hornija, wo auch die Bodega Pintia steht. Der zu 100 Prozent aus Tinta del Toro vinifizierte Wein verbrachte 13 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Die ausgesprochene Fruchtigkeit erlangt der Pintia dank einer 12-stündigen Kaltmazeration bei 5 Grad. Im Glas entwickelt dieser Wein Aromen von Kirschen, Brombeergelée, Zwetschenschalen, Vanille und Rauch. Im Gaumen betört eine enorme Fülle und Fruchtsüsse mit endlosem Abgang.

| | |
|-----------------|--------------------------|
| Produzent | Bodegas y Viñedos Pintia |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Spanien |
| Region | Toro DO |
| Klassifizierung | DO |
| Jahrgang | 2017 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 15.0 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2039 |
| Traubensorten | Tinta de Toro |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 5406817 |
| Passt zu | Wild, Lamm, Rind |
| Bewertungen | Guía Peñin 95/100 |



Vinifikation

Nach der Vinifikation reift der Jungwein zwölf Monate in Barriques aus 70 % französischer und 30 % amerikanischer Eiche, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

